ПЕЛАГЕЯ
АЛЕКСАНДРОВА-
ИГНАТЬЕВА
ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА
с приложением краткого
популярного курса
МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Главную книгу своей жизни Пелагея Александрова-Игнатьева, знаменитый исследователь кулинарии, написала в 1899 году. Ее труд переиздавали 11 раз, вплоть до 1927 года. А с тех пор — ни разу, вот уже без малого сто лет. Между тем, значение этой книги — подробнейшего учебника, сборника почти 500 рецептов и свода уникальных рекомендаций — сложно переоценить. Особую ценность придает ей популярный курс мясоведения, написанный известным ветеринаром и мужем автора Михаилом Игнатьевым, — настоящая «энциклопедия мяса», из которой читатель узнает о нем буквально все. Книга Александровой-Игнатьевой и сегодня способна стать незаменимой на кухне каждого человека, увлеченного гастрономией.


- Пелагея Павловна Александрова-Игнатьева, Михаил Игнатьев
  - ○
  - ○ От редакции
  - ○ От автора
  - ○ Общие правила кухни
    - ■ Бульоны
      - ■ Основные правила приготовления бульона и разновидности его
      - ■ Разновидности бульона
    - ■ Супы-пюре
      - ■ Общие правила приготовления супов-пюре
    - ■ Русские и французские супы
      - ■ Общие правила для приготовления русских супов
      - ■ Французские супы
    - ■ Мясо
      - ■ Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных
      - ■ Приготовление домашнего фритюра
    - ■ Птица и дичь
      - ■ Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления
    - ■ Рыба
      - ■ Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы
    - ■ Зелень, овощи и корнеплоды

- Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам
- Соусы
  - Общие правила приготовления соусов
  - Приготовление русских соусов
  - Французские соусы
  - Холодные соусы
  - Различные эссенции, масла и соки
- Холодные блюда
  - Общие правила и указания относительно приготовления холодных блюд
- Сладкие блюда
  - Общие правила для приготовления сладких блюд
- Тесто
  - Общие правила для приготовления теста
  - Разновидности сдобного теста
- Терминология кухни

○ Обеды и правила их приготовления

- Обеды русской кухни
  - Обед № 1
    - 
    - Блинчатые пирожки
    - Ростбиф
    - Примечание о ростбифе, жаренном на вертеле
    - Приготовление гарниров
    - Сливочное мороженое
  - Обед № 2
    - 
    - Русский суп
    - Бифштексы
    - Бифштекс, жаренный на сковороде
    - Бифштекс, жаренный на рошпоре
    - Разновидности бифштекса
    - Общие правила о жарении картофеля
    - Бламанже
  - Обед № 3
    - 
    - Ленивые щи
    - Окуни или караси в сметане
    - Компот

- Обед № 4
  - 
  - Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы
  - Пирожки из слоеного теста
  - Котлеты рубленые
  - Пюре из картофеля
  - Пломбир сливочный
- Обед № 5
  - 
  - Малороссийский борщ, как его принято приготовлять в петербурге
  - Малороссийский борщ, как его варят в малороссии
  - Ватрушки из сдобного теста
  - Приготовление творогу
  - Отварная курица под белым соусом
  - Рассыпчатый рис
  - Белый соус
  - Желе из ягод
- Обед № 6
  - 
  - Суп-пюре из перловой крупы (potage cr me d’orge)
  - Пирожки из кислого теста
  - Различные защипки пирожков
  - Беф-эстуфатто (тушеное мясо)
  - Беф а-ля-мод
  - Крем ванильный (сырой)
- Обед № 7
  - 
  - Кислые щи
  - Искусственные кислые щи
  - Суточные кислые щи
  - Гренки из гречневой каши
  - Тельное из рыбы
  - Белый соус с капорцами
  - Земляничный мусс
- Обед № 8
  - 
  - Уха
  - Растегаи к ухе
  - Беф-бульи
  - Хренный соус

- Рисовый пуддинг
- Обед № 9
  - 
  - Польский борщ
  - Примечание о литовском борще
  - Заяц в сметане
  - Сладкий пирог с яблоками
- Обед № 10
  - 
  - Зеленые щи
  - Цыплята по-польски
  - Заварное суфле из яблок (воздушный пирог)
- Обед № 11
  - 
  - Рассольник
  - Пилав из бараньей грудинки
  - Фисташковое мороженое
- Обед № 12
  - 
  - Суп с клецками
  - Антрекот де-беф жареный
  - Антрекот де-беф тушеный
  - Антрекот, жаренный на рошпоре
  - Самбук из яблок
- Обед № 13
  - 
  - Зеленые щи из молодой крапивы
  - Фаршированная телячья грудинка
  - Правила приготовления фарша
  - Примечание о вареной грудинке
  - Шарлот из яблок
- Обед № 14
  - 
  - Суп-пюре из томатов (консервов)
  - Суп-пюре из свежих помидор
  - Пирожки из кислого теста
  - Мясо по-гусарски или гусарская печень
  - Трубочки со взбитыми сливками
- Обед № 15
  - 
  - Куриная похлебка
  - Фаршированный рулет

- Картофель по-немецки к рулету
- Яблоки бонапарт

- Обед № 16
  - 
  - Селянка сборная
  - Жареные рябчики (натуральные)
  - Примечание о фаршированных рябчиках
  - Примечание о тетерьке
  - Желе из вина
  - Подача желе в апельсинных корках
- Обед № 17
  - 
  - Лапша
  - Жареный гусь с яблоками
  - Суфле из чернослива
- Обед № 18
  - 
  - Рассольник из телячьей грудинки
  - Фаршированная капуста
  - Крем кофейный заварной
- Обед № 19
  - 
  - Суп с фрикаделями
  - Шнельклопс
  - Сырники книжками
  - Фарш из творогу
- Обед № 20
  - 
  - Московский раковый суп
  - Московские растегаи
  - Духовые цыплята по-московски
  - Малиновый пломбир
- Обед № 21
  - 
  - Рассольник с гусиными потрохами
  - Зразы а-ля нельсон
  - Отбивные зразы
  - Помм а-ля конде
- Обед № 22
  - 
  - Суп-пюре из гороха с ветчиной
  - Мелкие гренки
  - Рагу из телячьей грудинки

- Слоеные трубочки с кремом
- Обед № 23
  - 
  - Рахмановские щи
  - Телятина а-ля крем
  - Вафли
- Обед № 24
  - 
  - Селянка сборная мясная
  - Утка с гляссированной репой
  - Пуддинг из белого хлеба
- Обед № 25
  - 
  - Рыбный рассольник (новотроицкий)
  - Жареный фаршированный поросенок
  - Гречневая рассыпчатая каша
  - Желе-ералаш
- Обед № 26
  - 
  - Суп кресси
  - Пирог из кисло-слоеного теста
  - Фарш из свежей капусты
  - Пожарские котлеты
  - Соус пикант
  - Пюре из щавеля на гарнир к котлетам
  - Шоколадное мороженое
- Обед № 27
  - 
  - Суп с рисом и с томатами
  - Окорок телятины жареный
  - Ореховое мороженое
- Обед № 28
  - 
  - Борщок
  - Дьябли
  - Фаршированная индейка
  - Сосисочный фарш
  - Гурьевская каша горячая
- Обед № 29
  - 
  - Суп с пельменями
  - Литовские колдуны
  - Телячьи мозги жареные

- Воловьи мозги
- Оладьи
- Обед № 30
  - 
  - Ботвинья
  - Суп освежающий из овощей
  - Телячьи ножки под белым соусом
  - Ножки жареные
  - Кисло-сладкий соус
  - Блинчики суфле панке
- Обед № 31
  - 
  - Окрошка
  - Фаршированный лещ
  - Бенье о помм (яблоки в кляре)
- Обед № 32
  - 
  - Польский хлодник
  - Воловьи почки в сметане
  - Вафли из кислого теста
- Обед № 33
  - 
  - Щучина
  - Отбивные телячьи, бараньи или свиные котлеты
  - Яблочный крем
- Обед № 34
  - 
  - Суп-пюре из картофеля (без мяса)
  - Примечание о супе-пюре из картофеля без мяса
  - Телячья печенка соте
  - Воловья печенка
  - Вареники
- Обед № 35
  - 
  - Суп-пюре из шампиньонов
  - Цыплята в сметане с паприкой
  - Пуддинг из творогу

- Обеды французской кухни
  - Обед № 1
    - 
    - Консоме с кнелью
    - Кнель

- Фаршированная и цветная кнель
- Отварная рыба с соусом
- Примечание о гатчинской форели
- Соус о’бер
- Соус кольбер
- Филе миньон а-ля шассер
- Крутоны
- Соус а-ля шассер
- Различные пюре из кореньев, овощей и зелени
- Пюре из репы
- Пюре из моркови и сельдерея
- Пюре из луку
- Пюре из свежих помидоров
- Пюре из зеленой спаржи
- Пюре из шампиньонов
- Пюре из шпината
- Пюре из щавеля
- Пюре из картофеля
- Пюре из каштанов
- Тарталетки под пюре
- Парфе
- Примечание о разноцветном парфе

- Обед № 2
  - 
  - Суп руаяль (royale)
  - Попьеты или зразы из судака
  - Соус норманд
  - Беф брезе (натуральный)
  - Абрикосовый пуддинг
  - Соус сабаион
- Обед № 3
  - 
  - Суп озейль (oseille)
  - Котлеты д’артуа
  - Соус вилеруа
  - Соус вилеруа по-английски
  - Беф-пайль
  - Беф-пайль по-английски
  - Крем баваруаз (рис императрис)
- Обед № 4
  - 
  - Суп ошпо (hochepot)
  - Крокеты из яиц

- Крем аспази
- Раковый соус
- Котлеты зингара
- Тембаль дюшесс гляссе

- Обед № 5
  - 
  - Суп-пюре из зеленого горошка
  - Пулярды или цыплята маренго
  - Желтки в крутонах
  - Спаржа
  - Соус голландский
  - Примечание о соусе без уксуса
  - Заварной мусс
- Обед № 6
  - 
  - Суп-пюре из спаржи
  - Пти-буше и волованчики
  - Фарш сальпикон
  - Сижки или судачки кольбер
  - Котлеты марешаль из дичи
  - Пюре из каштанов
  - Соус демигляс
  - Желе московит
- Обед № 7
  - 
  - Рассольник
  - Кексы сырные
  - Судак о’гратен
  - Котлеты д’воляйль
  - Парфе пралине
- Обед № 8
  - 
  - Судак орли
  - Соус провансаль
  - Соус тартар
  - Телячьи котлеты соте
  - Картофель пайль
  - Мороженое шатобриан
- Обед № 9
  - 
  - Суп пот-о-фе (pot au feu)
  - Пот-о-фе крутопо (pot au feu croute au pot)
  - Бараний окорок (жиго де мутон),

жареный
- Соус субиз
- Соус бретон
- Тембаль из макарон
- Шарлот гляссе

- Обед № 10
  - 
  - Суп-пюре из раков, или биск де кревиз
  - Пирожки канелоны
  - Отбивные бараньи котлеты в кляре
  - Общее примечание об отбивных бараньих котлетах
  - Соус равигот (горячий)
  - Артишоки баригуль
  - О донышках (фондах) артишок
  - Фарш “финзерб”
  - Гурьевская каша замороженная
- Обед № 11
  - 
  - Консоме из дичи
  - Пирожки королевские
  - Корюшка марешаль
  - Фрикасе из цыплят
  - Тембаль из каштанов
- Обед № 12
  - 
  - Суп-пюре из свежих огурцов (изысканный)
  - Суп-пюре из свежих огурцов (простой)
  - Риссоли к супу
  - Осетрина по-русски
  - Русский гарнир
  - Филе де-беф
  - Филе де-беф, жаренный в духовом шкафу (натуральный)
  - Филе де-беф, жаренный на вертеле (натуральный)
  - Филе жардиньер
  - Гарнир жардиньер
  - Крустады
  - Лук или порей (прас) фаршированный

- Репа фаршированная
- Фонды (донышки) репы с горошком
- Цветная капуста
- Фаршированные помидоры
- Картофель дюшес
- Пунш гляссе
- Мороженое “гранит”

- Обед № 13
  - 
  - Суп жульен
  - Гарнир жульен
  - Стерлядь паровая
  - Стерлядь жареная
  - Сальми из рябчиков
  - Каймак замороженный
- Обед № 14
  - 
  - Суп из телячьей головки (а-ля тортю)
  - Волованчики с мозгами
  - Соте из судака
  - Филе де беф брезе а-ля годар
  - Гарнир годар
  - Сладкое мясо и петушиные гребешки
  - Соус годар
  - Персики а-ля бурдалю
- Обед № 15
  - 
  - Консоме томат
  - Дьябли
  - Жареный фазан
  - Жареная мелкая дичь
  - Несколько заправок салата
  - Салат из красной или синей капусты
  - Салат из помидоров, огурцов и картофеля
  - Цветная капуста огратен
  - Зеленый горошек
  - Пуддинг дипломат
- Обед № 16
  - 
  - Консоме навэ гляссе
  - Котлеты в папильотах
  - Шпинат или щавель с пашотами
  - Пуддинг нессельроде

- Обед № 17
  - 
  - Суп гарбюр
  - Шницель по-венски
  - Шампиньоны а-ля пуллет
  - Соус пуллет
  - Плумм-пудинг
- Обед № 18
  - 
  - Суп-пюре из земляной груши
  - Пирожки пайль (paille)
  - Турн-до соус беарнез
  - Шартрез из дичи
  - Парфе из свежих фиалок
  - Парфе из чая
- Обед № 19
  - 
  - Суп-пюре из дичи, т. е. рябчика, тетерьки, куропатки и пр
  - Пирожки тарталетки
  - Сиг о’бер-нуар
  - Эпиграммы из барашка
  - Масседуан из разной зелени и овощей
  - Крустад из заварного теста
  - Фисташковый пломбир
- Обед № 20
  - 
  - Буйабез по-марсельски
  - Сиг по-шведски или по-фински
  - Цыплята прентаньер по-английски
  - Цыплята прентаньер по-французски
  - Желе масседуан

- Постные обеды
  - Обед № 1
    - 
    - Постный борщ с грибами
    - Рыба по-гречески
    - Саго на вине
  - Обед № 2
    - 
    - Грибная похлебка
    - Корюшка паровая под соусом с капорцами

- Горчичный соус к рыбе
- Оладьи с яблоками

- Обед № 3
  - 
  - Щи кислые со снетками
  - Голубцы постные
  - Кисель из ягод
- Обед № 4
  - 
  - Суп с вермишелем и томатами
  - Рисовые зразы
  - Постные печенья на розовой воде
- Обед № 5
  - 
  - Похлебка из корюшки
  - Картофельные котлеты с грибным соусом
  - Сладкий суп из сушеных фруктов
- Обед № 6
  - 
  - Рассольник
  - Белорыбица по-новгородски
  - Суп из апельсинов и саго
- Обед № 7
  - 
  - Суп с ушками
  - Селянка на сковородке с соленой рыбой
  - Постные наливашники
- Обед № 8
  - 
  - Ленивые щи грибные
  - Котлеты рыбные
  - Вишневое мороженое
  - Обед № 9
  - Горох постный
  - Винегрет с соленой рыбой
  - Примечание о соленой рыбе
  - Примечание о треске
  - Миндальный кисель
- Обед № 10
  - 
  - Суп из кореньев и зелени
  - Лещ фаршированный

- Пирог с черносливом
- Пюре из чернослива

- Холодные закуски
  - Примечание о рыбном ланспике
  - Холодная рыба с гарнирами
  - Рыба под маионезом
  - Цельная заливная рыба
  - Заливное из ломтиков рыбы
  - Гарнир итальен
  - Винегрет из рыбы
  - Салат из ершей
  - Крустад д'омар
  - Ростбиф холодный
  - Беф гляссе
  - Филе под соусом равигот
  - Соус равигот (холодный)
  - Телячья головка фаршированная
  - Нефаршированная телячья головка
  - Поросенок холодный
  - Вареная ветчина (натуральная)
  - Как нарезается цельный вареный окорок
  - Соус кумберланд
  - Примечание о настаивании цедры
  - Сыр (фромаж) из дичи
  - Сыр из зайца
  - Шофруа из рябчиков
  - Соус шофруа красный
  - О белом соусе шофруа
  - Паштет огратен
  - Фарш гратен
  - Паштет из дичи
  - Галантин из индейки
  - Маионез из рябчиков
  - Соус маионез
  - Салат оливье
  - Баклажаны по-гречески
  - Икра из баклажан на закуску
  - Селедки для закуски
  - Канапэ
- Горячие закуски
  - Сосиски соус томат
  - Телячьи почки соте
  - Соус мадера
  - Беф-строганов

- Голубцы
- Гулаш венгерский
- Форшмак из говядины или телятины
- Битки по-казацки
- Селянка московская на сковороде
- Рыбная селянка на сковороде
- Кокили из судака
- Мателот из налима
- Раки по-польски
- Раки по-русски
- Белые грибы в сметане
- О приготовлении макарон
- Макароны огратен на 5 персон
- Шашлык по-грузински
- Равиоли
- Другой способ приготовления равиолей (для закуски)
- Фарш годиво

○ Различные антреме из живности и зелени

- Волован финансьер
- Паштет горячий
- Ризотто
- Тембаль из макарон а-ля милянез другим способом
- Сладкое мясо а-ля периге
- Соус периге
- Омлет фаршированный
- Яичница глазунья с ветчиной
- Эф бульи со спаржей
- Фаршированные яйца
- Эф а ля паризьен
- Баклажаны фаршированные
- Фаршированные кабачки
- Земляная груша
- Сладкие коренья
- Морковь или коротель а-ля метр д’отель
- Огурцы фаршированные
- Суфле из тыквы
- Кулебяка московская
- Приготовление рассыпчатой манной каши
- Заготовка накануне
- Условия, необходимые для получения рассыпчатой каши
- Курник

- Беф-андоб
- Беф-андоб а-ля бордолез

- Различные блюда, не вошедшие в состав обедов, закусок и антреме
  - Свежий или соленый вареный язык
  - Солонина
  - Солонина (натуральная)
  - Ветчина, запеченная в тесте
  - Филе де беф брезе андалузский
  - Гарнир андалузский
  - Беф-дюшес
  - Лангет де-беф
  - Соус-робер
  - Беф а-ля мод
  - Эскалопы из телятины
  - Шницель по-венски
  - Гренадины из телятины
  - Баранье седло
  - Седло дикой козы (серны)
  - Поросенок вареный, фаршированный (рулет)
  - Фрикандо по-славянски
  - Фаршированная пулярда
  - Цыплята в кляре
  - Цыплята вилеруа
  - Цыплята в папильотах
  - Филе из гуся по-испански
  - Новомихайловские котлеты
  - Сивэ из зайца
  - Котлеты из дикой козы
  - Филе серны или лося
  - Примечание об оленине
  - Соус пуаврад
  - Соус дьябль
  - Соус женевский
  - Жареная дрохва
  - Осетрина марешаль
  - Примечание о стерляди и угре
  - Камбала на белом вине
  - Соль или камбала жареная
  - Соль фрит или камбала во фритюре
  - Фаршированная щука (по-еврейски)
  - Польские фляки
  - Гречневые блины (царские)
  - Поправки

- Гречневые блины (простые)
- Красные блины
- Царские блины (пшеничные)
- Шоколадная пасха на сметане
- Творожная пасха
- Пасха заварная
- Пасха сырая (царская)
- Пасха царская (с пенками)
- Пасха красная (запеченная)
- Крюшон
- Американское питье
- Глинтвейн
- Кофе
- Турецкий кофе
- Какао
- Шоколад

- Составление меню
  - Составление меню
  - Порядок подачи блюд
  - Порядок подачи вин за обедом
- Домашние печенья
  - Бисквит обыкновенный
  - Женуаз заварной (бисквит)
  - Торт мокка
  - Ореховый торт
  - Дрезденский торт
  - Неаполитанский пирог
  - Песочный торт высокий
  - Песочный торт плоский в виде пирога
  - Кекс английский
  - Бриош
  - Саварен
  - Постные булки
  - Шафранный крендель
  - Мазурек на дрожжах
  - Мазурек из “бакалия”
  - Марцепанный мазурек
  - Мазурек из песочного теста
  - Кулич шафранный
  - Лимонная баба
  - Ромовые бабы к кофе или к чаю
  - Кружевная баба
  - Заварная украинская баба
  - Миндальные кольца

- Итальянское печение
- Английское мелкое печенье к чаю
- Шанешки (сибирские булочки)
- Кюммель-нухен
- Слоеные пирожные
- Рулет из бисквита
- Зандкухен или песочное печенье
- Хворост
- Меренги сухие
- Меренги заварные (итальянские)
- Мервейль (merveilles)
- Кулич более простой
- Пирожное пат-а-шу и эклеры
- Пирожное тарталетки с кремом и релижье
- Мелкие печенья
- Вафли из кислого теста

○ Дополнения

- Домашние заготовки
  - Варенья и желе из красной и черной смородины
  - Варенье из листьев шиповника
  - Варенье из малины
  - Варенье из виктории
  - Варенье из брусники
  - Варенье из зеленого крыжовника
  - Варенье из барбариса
  - Варенье из лимонов
  - Варенье из вишен
  - Варенье из кизиля
  - Варенье из персиков и абрикосов
  - Варенье из груш и яблок
  - Цукаты из дыни или арбуза
  - Варенье из китайских яблочков
  - Общее примечание для всех варений
  - Заготовка пюре из различных ягод
  - Смоква из рябины, яблок, слив и проч
  - Абрикосовая наливка
  - Черносмородинная наливка запеканка
  - Вишневая наливка
  - Квас хлебный
  - Сухарный квас
  - Заготовка впрок щавеля
  - Заготовка шпината
  - Заготовка зеленого горошка и зеленых

бобов
- Заготовка помидоров
- Заготовка шинкованной капусты
- Заготовка салата из красной и белой капусты
- Соление белых грибов
- Соление груздей
- Маринованные сливы
- Маринованные груши и яблоки
- Мочение брусники
- Соление рыжиков
- Мариновка белых грибов
- Соление огурцов
- Заготовка корнишонов
- Заготовка мелкого лука (шарлот)
- Варенье из тыквы с лимонным соком
- Маринованная тыква и пикули
- Маринование арбузов и дынь
- Маринованная рыба
- Маринованная корюшка
- Маринованные селедки
- Маринованная дичь
- Порошок из сушеных шампиньонов, как приправа
- Шампиньоны-консервы

- Краткие указания относительно выбора продуктов, приблизительная стоимость их и распределение по временам года
  - Мясо домашних убойных животных
  - Говядина
  - Телятина
  - Баранина
  - Свинина
  - Поросята
  - Ветчина и солонина
  - Крупная лесная дичина
  - Домашняя птица
  - Куры
  - Пулярды и каплуны
  - Гребешки
  - Цыплята
  - Утки домашние
  - Гуси
  - Потроха гусиные

- Индейки
- Дичь средняя и мелкая
- Глухари, тетерева и тетерьки
- Куропатки
- Рябчики
- Фазаны
- Дрохва или дрофа
- Дикие утки
- Дуппеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и прочая мелкая дичь
- Рыба
- Лососина
- Форель
- Сиги и лещи
- Окуни и ерши
- Стерляди
- Осетрина свежая и соленая
- Налимы
- Судаки
- Корюшка
- Навага
- Снетки
- Раки
- Южные сорта рыб
- Зелень, овощи и корнеплоды
- Коренья старые и молодые
- Репа
- Морковь
- Сельдерей (корень)
- Порей (прас)
- Петрушка и укроп
- Лук обыкновенный, шарлот и зеленый
- Свекла — бураки
- Картофель
- Капуста свежая — кочанная
- Сафой
- Брюссельская капуста
- Красная капуста
- Цветная капуста
- Шпинат и щавель
- Огурцы
- Зеленый горошек
- Зеленые бобы — фасоль
- Помидоры или томаты

- Баклажаны и кабачки
- Спаржа
- Артишоки
- Земляная груша и сладкие коренья
- Салаты
- Грибы
- Сморчки
- Белые и красные грибы
- Шампиньоны
- Трюфели
- Сухие и соленые грибы
- Молочные продукты
- Масло столовое
- Сливочное масло
- Сметана
- Творог
- Сливки ординарные и густые
- Молоко цельное
- Яйца
- Мучные продукты
- Мука пшеничная
- Гречневая и картофельная мука
- Рис
- Манная крупа
- Перловая крупа
- Гречневая крупа
- Пшено
- Ячневая крупа
- Овсяная крупа
- Саго
- Макароны и вермишель
- Дрожжи
- Бакалейные товары и пряности
- Ваниль
- Корица
- Гвоздика
- Шафран
- Желатин
- Шоколад
- Уксус
- Растительные масла
- Сахар

- Посуда, необходимая в кухне для приготовления блюд

- Медная посуда
- Чугунная посуда
- Железная посуда
- Эмалированная тонкая посуда
- Каменная посуда
- Деревянная посуда

- Краткий популярный курс мясоведения для кулинарных школ магистра ветеринарных наук Михаила Игнатьева
  - Общая часть
    - О значении мясной пищи вообще
      - 
      - Определение слова “мясоведение”
      - Понятие о слове “мясо”
      - Продажное мясо и его 4 составные части
      - Недоразумения при выборе мяса
    - Анатомия мяса
      - Краткие сведения о строении тела убойного животного
    - Работа с мясом
      - Признаки и свойства мяса в различных состояниях его
      - Способы, заменяющие и ускоряющие мортификацию мяса
      - Изменения свойств мяса под влиянием холода
      - Домашние способы сохранения мяса
      - Заготовка мяса солением
      - Обмывание мяса
      - Зачистка мяса в лавках
      - Правила нарезки мяса
      - Способы убоя скота на мясо
  - Специальная часть
    - О говядине
      - 
      - Распознавание качеств продажного мяса вообще
      - Убойные качества скота российских пород
      - Расценка мяса по весу целой туши и крупным ее частям на бойне
      - Разделка мясной туши на сорта на бойне и в лавках в Петербурге

- Отделение мяса от костей в больших хозяйствах
- О выборе мяса на специальные блюда

- Схема сортировки (разрубки) мясной туши в петербурге и назначение ее частей для кулинарного искусства
  - 
  - Сравнительная характеристика частей мясной туши петербургского деления
  - В каком абсолютном количестве сорта содержатся в различных тушах по весу
  - О рациональном пользовании мясом при доставке его цельными тушами в больших хозяйствах общественных учреждений
  - Влияние степени упитанности мясной туши говядины на количество и качество порций готового мяса
- Схема сортировки мясной туши в г. С.-Петербурге
- Схема сортировки мясной туши в г. Москве
- Схема сортировки мясной туши в г. Одессе
- Схема сортировки мясной туши в г. Варшаве
- Схема сортировки мясной туши в г. Харькове
- Схема сортировки мясной туши в г. Киеве
- Схема сортировки мясной туши в г. Казани
- Схема сортировки мясной туши в г. Вильно
- Схема сортировки мясной туши в г. Воронеже
- Схема сортировки мясной туши в г. Саратове
- Схема сортировки мясной туши в г. Архангельске
- Схема сортировки мясной туши в г. Симбирске
- Схема сортировки мясной туши в г. Ростове-на-Дону
- Схема сортировки мясной туши в г.

Люблине
- Схема сортировки мясной туши в г. Владикавказе
- Схема сортировки мясной туши в г. Оренбурге
- Схема сортировки мясной туши в г. Баку
- Схема сортировки мясной туши в г. Севастополе
- Схема сортировки мясной туши в г. Ставрополе
- Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши
- О телятине
  - Размеры употребления
  - Сорта телятины
  - Телятина вредная
  - Относительная ценность
  - Видимые составные части телятины
  - Свойство телятины при нагревании
  - Схема сортировки телячьей туши в петербурге и назначение частей для кулинарного искусства
- О баранине
  -
  - Схема сортировки бараньей туши и назначение частей для кулинарного искусства
- О свинине
  -
  - Способ резки свиней и назначение частей туши для кулинарного искусства
  - Свиная туша, опаленная и разделенная по-малороссийски
  - Уильтширская половинка свиной туши
- Об окороках
- О вредном мясе
  -
  - 1. Мясо и органы от чахоточных или туберкулезных животных
  - 2. Органы от ящурных убойных животных
  - 3. Болезнь лучистого грибка, или

актиномикозис
- 4. Пузырчатая глиста, или эхинококки
- 5. Мясо и органы, пораженные гнойными нарывами
- 6. Печеночные глисты-двуустки
- 7. Финны в говядине
- 8. Финны в свином мясе
- 9. Ноздреватая ветчина и солонина
- 10. Трихинозная свинина
- 11. Туберкулезное вымя
- 12. Сапная зараза от конины
- 13. Чума рогатого скота и чума свиней
- 14. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота
- 15. Восковидное перерождение мяса
- 16. Мясо с волосами
- 17. Желудочные и кишечные волосяные камни
- 18. Фальсификация мяса отбросами
- 19. Надутые поросята и телятина воздухом

○ Алфавитный указатель блюд

# Пелагея Павловна Александрова-Игнатьева, Михаил Игнатьев Практические основы кулинарного искусства, с приложением краткого популярного курса мясоведения Михаила Игнатьева

Издательство А

П. П. АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА

СТ Москва

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко
Издательство благодарит за помощь в подготовке книги Веру teavera Щербину и Денису Фурсову,

© Пелагея Александрова-Игнатьева, наследники, 2013

© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2013
© ООО “Издательство АСТ”, 2013
Издательство CORPUS ®

# От редакции

Эта книга в точности воспроизводит прижизненное издание книги Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой 1909 года.

Изменения касаются только орфографии текста, которая приведена к современному виду, а также некоторых мер и весов, используемых автором: фунты и золотники переведены в граммы, и т. д.

Для удобства использования стоит учитывать, что 1 стакан приблизительно равен 0,2 л, 1 тарелка — 1, 5 стаканам, т. е. 0,3 л, а 1 бутылка — 3 стаканам, т. е. 0,6 л.

# От автора

Выпуская в свет настоящее издание — “Практические основы кулинарного искусства”, я считаю необходимым предупредить читателей, что не имею в виду предлагать им справочную поваренную книгу, каких у нас много, а рассчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства, в особенности тем из хозяек, которые по какой-либо причине не могут пройти систематический курс в кулинарных школах. Для учениц же кулинарных школ, как для интеллигентных хозяек, так и простых полуграмотных кухарок, эта книга удобна тем, что содержит в себе весь курс, который проходится в школе, и, следовательно, ученицы могут не тратить время на ведение записок, а употреблять его на практические занятия. Вот главная цель этого издания. Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение. Все они содержат в себе сотни рецептов различных супов, жарких и прочих блюд. Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них — лучшие — могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как “Альманах гастрономов” Радецкого, Гуфе, Карем (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для самообучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок, так как ни одна книга не дает общих, основных правил, как это принято в других технических учебниках, и не заставляет хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться к делу и шаг за шагом следить за своими действиями в кухне. Вот это-то и служит главным препятствием к тому, что блюдо не удается, провизия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всех поваренных книгах указывается только пропорция (вес) продуктов, входящих в состав каждого блюда, и затем следует краткое изложение самого приготовления или, как принято называть, “рецепт”. Между тем не указывается самого важного, а именно, почему, приготовляя известное блюдо, необходимо применять тот, а не другой прием, и что может случиться, если действие произведено неправильно, а также как нужно поступать в тех случаях, когда блюдо испорчено, т. е. не имеет должного вкуса или вида, т. е. как можно исправить его. Возьмем для примера хоть соус провансаль, который так часто не

удается. Во всех поваренных книгах рецепт этого соуса почти одинаков, и везде говорится, что нужно мешать соус в одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мешать в разные стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не видавшая на практике приготовления этого соуса, начинает делать его по указанному рецепту, машинально вертит лопаткой в одну сторону, а иногда повернет и в другую, совершенно не придавая этому значения, вливает масло то быстро, то медленно, и в результате соус отскакивает — становится жидким, и она не умеет исправить его; провизия испорчена и выбрасывается вон.

Другое дело, если хозяйка или кухарка знает, почему должно делать так, а не иначе; она чувствует себя более уверенною в работе, а если в случае и сделает ошибку, то сумеет поправить ее, не выбрасывая материала. Вообще, неумелое обращение с продуктами и порча их ведет не только к ущербу финансовых расчетов (обед обходится дороже, чем следует), но и отзывается на здоровье лиц, потребляющих неправильно приготовленные блюда.

Во избежание всех подобных ошибок и недоразумений в деле приготовления кушаний, в настоящем учебнике почти к каждому блюду помещены “объяснения и примечания”. Поэтому мы советуем хозяйкам и кухаркам обращать внимание не только на самый способ приготовления данного блюда, но и на все эти объяснения и примечания, которые относятся к нему. Только поступая таким образом, они могут извлечь пользу из данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицам же, которые не желают внимательно относиться к делу или думают обращаться с этою книгою, как со справочным указателем, лучше совсем не покупать ее, так как она не может быть для них полезна.

Помимо упомянутых объяснений и примечаний, которые относятся к каждому отдельному блюду, самую главную и существенную часть книги составляют общие статьи или общие основные правила приготовлений известного разряда блюд, как то: бульонов, супов-пюре, мяса, птицы, рыбы, теста, соусов и проч. Эти общие статьи не только облегчают самообучение, но и значительно сокращают прохождение курса кулинарного искусства в школах. Так, например, если хозяйка или кухарка выучит хорошо только основные способы приготовления мяса и будет знать характерные особенности каждого способа, т. е. не будет смешивать варку с припусканием или жарение с тушением, то ей не нужно заучивать сотни различных жарких, так как способы приготовления их останутся те же, а названия только

зависят от тех соусов и гарниров, с которыми жаркое подается — филе де-беф а-ля жардиньер, а-ля финансьер, а-ля годар и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношению супов-пюре, соусов, теста, рыбы, птицы и проч.

Ввиду всего этого, также предлагаю хозяйкам отнестись с должным вниманием к общим статьям и не браться, например, за приготовление холодной рыбы, когда не знают общие правила чистки и ее варки. Прежде непременно следует прочесть эти правила, а потом уже приготовлять рыбу по указанному рецепту. И так нужно поступать с каждым блюдом.

Благодаря такой системе, хозяйки, учащиеся в школе, которые применяют свои знания потом у себя дома, для собственного хозяйства, проходят курс в три месяца; кухарки за повара, смотря по их знаниям, с которыми они поступают, — не менее трех месяцев, даже умеющие хорошо готовить; заведующие хозяйствами общественных учреждений и частных домов — не менее 6 месяцев, а учительницы для вновь открывающихся кулинарных школ в других городах — не менее года. Между тем, как всем известно, повара-специалисты, начиная от посредственных и порядочных и до знаменитостей в своем деле, учатся в продолжение нескольких лет; точно так же, как и всякая, хотя немного сведущая кухарка (не учившаяся в школе) достигает необходимых знаний не ранее как в 4–5 лет. Объясняется это тем, что повара и кухарки приобретают свои знания только эмпирически, путем практики и опыта, без всяких систематических объяснений со стороны своих учителей-поваров.

Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильного исполнения известных технических приемов. Если же ученик испортит блюдо, то ему не объясняют, почему оно у него не вышло, а наоборот, применяются строгие меры для получения желаемого результата.

Вследствие такого неумелого обучения, в поварах очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно вкусно и лучше других приготовлять известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем. И это очень понятно, так как приобретение этих знаний достигается с большим трудом, и поэтому каждый хранит их про себя.

Среди многих представителей кулинарного искусства (даже иностранцев), с которыми мне приходилось работать

(преподавать) в школе, я замечала эту особенность, и только единственный из них, мой учитель Ф. А. Зеест, не придерживается подобных убеждений и все свои знания старается сделать достоянием общества.

Благодаря такому, в высшей степени симпатичному отношению Ф. А. Зееста к вновь начинающемуся делу развития кулинарного искусства в России, я сама приобрела все эти знания, которыми, в свою очередь, считаю долгом поделиться со всеми интересующимися кулинарным искусством. При всем том я далека от мысли, что моя книга может служить руководством для специалистов этого дела, наоборот, повторяю, она может быть полезна только хозяйкам, экономкам, кухаркам и учительницам кулинарного дела. Изложенные в этой книге способы приготовления различных блюд применимы как для среднего, так и для богатого стола, но, конечно, они отличаются от способов приготовления на дворцовых кухнях, где и провизия берется совершенно другая, и рук рабочих больше, и сама подача блюд более роскошна, а следовательно, и самые блюда требуют более тонкой, изящной работы. Но разница главным образом заключается в украшении и гарнировке блюд, основы же приготовления всегда остаются те же самые, без изменений.

Чтобы показать, насколько различна подача блюд на обыкновенных и дворцовых кухнях, в этой книге, в отделе холодных закусок, помещены рисунки с блюд лучших поваров, артистов своего дела: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они делали для ежегодных выставок общества поваров. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, в чем именно заключается разница. Помимо того, что провизия для этих блюд стоит сотни рублей, они требуют усидчивой работы в продолжение нескольких дней, и не одного, а нескольких человек. Для того чтобы создать такое блюдо, как кабанья голова или галантин из лебедей, нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумеет сделать подобие этого, да это им и не нужно. Для поваров же выставки эти имеют поучительное значение. Они вызывают у них соревнование в работе, а следовательно, ведут кулинарное искусство к дальнейшему развитию.

В дополнение ко всему сказанному прибавлю, что все эти общие основные правила не есть мое сочинение или открытие, а было всегда достоянием специалистов этого дела, но мой труд состоит лишь в том, что все эти явления приведены в систему, обобщены и проверены на практике в школе в течение почти

шестнадцати лет в присутствии учениц, так что более 6000 человек могут подтвердить, что все помещенные в этой книге блюда, при соблюдении известных правил, должны выходить вполне удачными и по вкусу, и по виду.

Во всяком случае, первый почин в этом деле принадлежит Ф. А. Зеесту и Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарного искусства образованным хозяйкам, а не поварам. Без их содействия ни я, ни мои ученицы не имели бы тех полезных, драгоценных сведений, которые так необходимы в жизни для сохранения здоровья, для сбережения пищевого материала и денег.

*Преподавательница основ кулинарного искусства в Петербурге*
П. Александрова-Игнатьева, 1909 г.

# ОБЩИЕ ПРАВИЛА КУХНИ

# Бульоны

## Основные правила приготовления бульона и разновидности его

Бульоном вообще принято называть чистый, прозрачный навар, получаемый из мяса и костей убойных домашних животных, рыбы, птицы и дичи, а также навар из различных корнеплодов и овощей. Мясной бульон служит основой всех мясных как заправочных, так и прозрачных супов; равно как бульон из рыбы служит основой всех рыбных, а бульон из овощей и корнеплодов — основой постных и вегетарианских супов. Нельзя получить ни одного как скоромного, так и постного супа, не имея бульона. Бульон бывает трех видов, а именно: желтый, белый и красный. Прозрачный бульон, подаваемый самостоятельным блюдом, без прибавления овощей и мучных гарниров, не может считаться питательной пищей, так как при варке, из мяса в него переходят главным образом только вкусовые и экстрактивные, а не питательные вещества. Вследствие чего чистый бульон (без гарниров) должно употреблять не как питательную, а как исключительно вкусовую пищу, развивающую аппетит к дальнейшим блюдам.

**Желтый** бульон служит основой всех прозрачных супов с гарнирами как русских, так и французских, как то: суп с клецками, лапша, суп с фрикаделями, суп руаяль, жульен и проч., и проч. — и, кроме того, подается как самостоятельный суп с различными пирожками.

**Белый** бульон служит основой всех заправочных русских супов (щи, борщ, рассольник, похлебка и проч.), а также всех супов-пюре.

**Красный** бульон служит основой клейких французских супов (ошпо, а ля тортю, тортю и проч.) и фюме (крепкий бульон для темных соусов). Кроме того, бульоны разделяются на крепкие и клейкие. Первые из них варятся из тех частей туши, которые имеют много мускулина, содержащего в себе экстрактивные вещества, и употребляются на прозрачные супы, а вторые варятся из частей туши, имеющих большое количество сухожилий и костей, и употребляются для заправочных супов.

☞ Для приготовления **мясного бульона** на одну персону необходимы нижеследующие продукты:

*Мяса* 200 г вместе с костями

*Телячьей голяшки* ¼ или всего ⅕ количества мяса

*Воды* 1 или 2 глубокие тарелки (тарелка 1½ стакана)

*Кореньев:* репы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вместе 50 г

*Луку* ⅕ часть обыкновенной луковицы

*Соли* приблизительно 8 г

*Букет,* т. е. стебельки и зеленые части сельдерея, порея, петрушки, связанные вместе

☞ **Желтый мясной бульон** приготовляется следующим образом:

☛ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его в ней, иначе оно теряет вкус; затем, отделив его от костей и сухожилий, разрезать на куски приблизительно по 200 г каждый, для того чтобы оно лучше и скорее выварилось и дало бы более крепкий навар; кости следует разрубить в продольном направлении, с тою целью, чтобы они лучше выварились, что, конечно, придает навару лучший вкус и крепость.

Приготовив таким образом мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (медную, чугунную или каменную, огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытерев насухо, чтобы бульон не получил постороннего привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверх них мясо и залить все холодной водой в таком количестве, чтобы вода совершенно покрыла мясо; в противном случае части, находящиеся вне воды, недостаточно выварятся. После того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсем плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выход пару. Когда бульон начнет закипать и на поверхности его появится пена, то нужно тщательно снимать ее ложкой до тех пор, пока бульон совершенно очистится; тогда уже опустить в него поджаренные коренья, лук и соль, причем не следует в это время мешать бульон, так как от этого взбалтываются остатки пены, осевшие на дно. Коренья и лук предварительно очищаются от кожицы, нарезаются крупными кружками и поджариваются на отколерованном брезе или масле *(см. объяснения и примечания)*. Одновременно с кореньями в бульон кладется и букет, т. е., зеленые части сельдерея, порея и петрушки, связанные в один пучок. Опустив в бульон коренья и соль, отставляют кастрюлю тотчас же на медленный огонь, на

край плиты, где и варят все остальное время, т. е. до тех пор, когда бульон получит хороший, крепкий мясной вкус, а самое мясо достаточно хорошо выварится, на что потребуется не менее 2½ –3 часа времени, если бульон приготовляется на малое количество лиц (персоны 3–5), и часов 5–6, если бульон приготовляется на большое количество персон.

По истечении указанного времени, т. е. когда бульон будет готов, с поверхности его нужно тщательно снять весь жир и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процедить осторожно через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, после того вскипятить еще один раз и тогда уже можно подавать на стол.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорта мяса.* В тех случаях, когда бульон предназначается для прозрачных, как русских, так и французских, супов с гарнирами, а также для супов пюре, или же подается самостоятельным супом с пирожками, он варится из мяса 2-го сорта “подбедерка”, так как мясо идет только на выварку, а в супе на порции не подается. Подбедерок в своем составе имеет все нужные для бульона вещества, а также и мозговые кости. Если бульон варится для русских прозрачных или заправочных супов, к которым подаются порции вареного супового мяса, как, например, лапша, похлебка, рассольник и проч., то берется мясо 1-го сорта бедро, имеющее в своем составе также мозговую кость и очень много вкусовых и экстрактивных веществ, необходимых для бульона, причем, кроме того, бедро дает хорошие порции вареного супового мяса. Этот сорт употребляется также в тех случаях, когда нужно получить особенно крепкий говяжий бульон, например, для выздоравливающих больных и проч. Если же бульон предназначается для заправочных, кислых и жирных русских супов, как то: щей, борща и проч. — то берется мясо 2-го сорта, грудинка, которая, имея губчатые кости, пропитанные красным мозгом, дает бульону особый приятный сладковатый вкус, а мясо годится к подаче порциями. Хотя телячья голяшка составляет один из несущественных продуктов для приготовления бульона, но ее полезно класть, в размере ¼ всего количества мяса, во-первых, для придания навару более нежного вкуса, а во-вторых, для клейкости. Если пропорцию телячьей голяшки увеличить, то бульон получится мутный и слишком клейкий. Из горяче-парного мяса от только что убитого животного бульон всегда получается очень вкусный, но всегда бывает мутный. Несмотря на тщательное снимание пены, его всегда нужно оттягивать белками или мясной оттяжкой *(см. ниже*

*— разновидности бульона — консоме)*. В зимнее время, в видах экономии, многие хозяйки берут для бульона мороженое мясо, которое стоит значительно дешевле парного. В этих случаях следует всегда заливать мясо водой, пока оно не оттаяло и не дало из себя соку; оттаять оно должно уже на плите, в кастрюле, чтобы не пропал сок, который заключает в себе ценные вкусовые и питательные вещества. Нужно иметь в виду, что бульон, сваренный из мороженого мяса, имеет худший вкус, чем бульон, сваренный из того же самого количества парного мяса. Если в силу какой-либо необходимости приходится брать для супа мороженое мясо, то лучше всегда в этот день приготовлять какой-либо заправочный суп: щи, борщ, похлебку, чем прозрачный бульон. Последний хорош только тогда, когда имеет сильный мясной вкус.

• *Размер и количество* продуктов, из которых варится бульон, находится в зависимости от назначения, которое ему дается. Во всяком случае, нужно иметь в виду, что варить слишком малую пропорцию бульона, например, для одной персоны, крайне неудобно, так как пропорции продуктов вышли бы слишком малыми; поэтому лучше в таких случаях варить бульон дня на два или на три и сохранять его нижеуказанным способом.

• *Посуда* для варки бульона обязательно должна быть толстая медная или чугунная, но непременно эмалированная внутри, иначе пена и жир, осаждающиеся на краях чугунной или глиняной, неэмалированной посуды, будут впитываться в стенки и сообщать бульону запах сала; кроме того, неэмалированная посуда, не имея безусловно гладкой поверхности, не может быть совершенно чистою. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

• *Холодная вода.* Для того чтобы бульон получил хороший крепкий вкус, мясо следует заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно постепенно бы нагревалось с этой водой, отдавая в нее свои вкусовые и экстрактивные вещества. Если же заливают мясо горячей водой, то на поверхности его образуется белковая корочка, которая препятствует выделению соков, отчего бульон получает слабый вкус. Не следует также во время варки доливать бульон холодной или горячей водой, так как от этого он становится слабее на вкус. Нужно сразу, в начале варки, прибавлять воды для укипания. Если варится малая пропорция бульона, то на укипание прибавляют по 1 тарелке на персону, а на большое количество по ½ или ¼ тарелки. Это объясняется тем, что в большом количестве жидкость испаряется меньше, чем в малом количестве.

• *Мозговые кости* кладутся на дно посуды для того, чтобы

вода покрывала мясо со всех сторон.

• *Время,* необходимое для варки бульона, находится в зависимости от объема вываривaемого куска мяса, а также от температуры воды, наливаемой в кастрюлю (ледяная вода или комнатная). Очевидно, поэтому, что цельный крупный кусок нужно дольше варить для получения навара, чем тот же кусок, но разрезанный на мелкие части (по 200 г).

• *Очаг или плита,* употребляемые для варки бульона, требуют особенного внимания. В начале варки, до снятия пены, кастрюля ставится на средину плиты, на хороший огонь, а после снятия пены кастрюлю отодвигают на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульон кипел одним краем; в противном случае будет мутный, много укипит и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варке из мяса переходит в бульон большее количество вкусовых веществ, чем при сильном кипении.

• *Снятие пены и жира* нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пена и жир будут удалены, оставшаяся же пена обращается при дальнейшем кипячении в мелкие хлопья, которые производят иногда весьма трудно поправимую мутность бульона. Зеленоватый жир также должен быть снят, иначе навар получит запах сала. Мороженое мясо дает пены больше, чем парное, грудинка и лопатка также дают больше пены, чем бедро или подбедерок.

• *Коренья,* очищенные от кожицы, следует, перед опусканием в бульон, тщательно обмыть в воде, но долго не держать в ней, иначе потеряют аромат. Пропорция кореньев определяется силою их запаха; так, например, репа, морковь, порей берутся в равных по весу долях, петрушки же и сельдерея кладется меньше, так как они более ароматичны. Несоблюдение указанной пропорции повлечет к преобладанию в бульоне вкуса тех кореньев, которых положено больше.

• *Поджаривание лука и кореньев* следует производить до румяного цвета; лук нужно прожаривать только на горячем брезе или масле, а не непосредственно на плите, как это многие делают, так как брошенный на плиту быстро пригорает, оставаясь внутри сырым, а опущенная в кастрюлю такая луковица хотя дает бульону цвет, но вместе с ним и едкий, горький вкус и запах гари. Если же прожарить лук на брезе или масле, то, опущенный затем в бульон, он придает ему не только цвет, но и приятный вкус. Перед поджариванием луковица должна быть тщательно очищена от верхней кожицы и порезана кружками. Если попадается лежалый лук, то для удаления затхлого запаха следует, разрезав его на кружки, завернуть в салфетку и промыть в холодной воде.

• *Букетом* называется пучок хорошо промытых и связанных

вместе зеленых частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается в бульон вместе с кореньями, для придания аромата.

• *Брез,* на котором поджариваются коренья и лук, получается из пены и жира, снимаемых во время варки бульона. Чтобы приготовить брез, нужно его предварительно очистить кипячением в кастрюльке в течение 2 или 2½ часа, затем, процедив через кисею, вновь кипятить, пока он совершенно не очистится, иначе приготовленные на нем блюда получат запах сала. Если в бульон попадет брез вместе с опускаемыми в него прожаренными кореньями и луком, то бульон станет жирным; поэтому коренья надо вынимать из бреза шумовкой. Брез нужно иметь всегда заранее готовым. Брез употребляется для жаренья кореньев и прочих продуктов вместо масла. За неимением бреза для поджаривания кореньев можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковороде и тогда уже положить коренья и лук.

• *Соль* кладут в бульон или после снимания пены, или же часа через два после начала его варки, когда мясо находится еще во втором периоде готовности. Не следует класть соль, пока мясо еще сырое, так как она замедляет варку и увеличивает пену. Лучше всего досаливать бульон по вкусу, когда он уже слит в миску; если много посолить бульон в то время, когда он еще варится, то легко испортить, пересолив; равным образом, если бульон варится на два дня, то следует солить только ту часть, которая подается к столу, остальной же бульон должен оставаться совершенно без соли, так как при последующих разогреваниях он приобретает остроту, которую соль увеличивает и может сделать бульон совершенно невозможным для употребления. Кроме того, так как бульон во многих случаях служит основанием для приготовления разных соусов, то он не должен быть пересоленным, иначе соус не будет иметь требуемого вкуса.

• *Определение степени готовности мяса.* Если проткнуть мясо иголкой в первом периоде варки, то из проколотого места покажется кровяной сок; часа через 1½ после начала варки в месте прокола сок кипит и свертывается и, наконец, после 3 или 3½ часов варки игла свободно прокалывает мясо, причем вышеописанных явлений не наблюдается. Указанные периоды готовности мяса могут быть длиннее или короче, что зависит: а) от размера куска мяса; б) от возраста животного (молодое мясо варится скорее, нежели старое) и, наконец, в) от температуры воды при начале варки (ледяная вода или комнатная).

• *Процеживание.* Процеживая бульон через сырую салфетку, не следует мешать его или взбалтывать, потому что тогда не получим бульона прозрачного и без жира. Иногда, для скорости,

пропускают бульон через частое сито, но тогда проходят хлопья и жир, вследствие чего бульон получается мутный. Поэтому лучше всегда процеживать бульон через салфетку.

• *Подкрашивание бульона.* Иногда случается, что коренья и лук недостаточно прожарены, отчего бульон уже не получает красивого желтого цвета, тогда его можно подкрасить жженым сахаром. Эта подкраска приготовляется следующим образом:

Положив в кастрюльку мелкого сахару, поставить ее на плиту и кипятить, помешивая все время деревянной лопаточкой. Когда распустившийся сахар (карамель) станет темно-коричневым, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затем, после соединения воды с карамелью, оставить кастрюлю минут на 20 на медленном огне. Остудив полученный сироп и разлив его в бутылки, тщательно закупорить; такой сироп, нужный и в других случаях, всегда лучше иметь готовым.

Подкрашивание бульона поджигой нужно производить в миске перед подачей его на стол, причем подкрашивать следует только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, так как для сохранения он не годится (портится). Добавлением поджиги улучшается лишь цвет бульона, почему она прибавляется в самом незначительном количестве, иначе окажет влияние на его вкус.

● *Поправки.* Случается, что забудут снять вовремя пену с бульона, тогда она обращается в хлопья и образует муть. Чтобы удалить последнюю, достаточно влить в бульон, на пропорцию для 5–10 персон, не более стакана холодной воды, отчего вся муть сейчас же соберется на поверхности, и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осядет на дно.

Хотя этот способ очистки бульона очень быстрый, но, несомненно, отражается на качестве навара, так как прибавленная вода, конечно, его разжидит; кроме того, холодная вода вливается уже в то время, когда процесс вываривания мяса окончен, следовательно, не из чего уже получить мясного сока. Предпочитают чаще очищать бульон яичным белком; соединяют два белка с ½ стакана холодной воды и добавляют туда немного теплого бульона; потом все это выливают в кастрюлю с бульоном, быстро все размешивают и ставят на медленный огонь. При свертывании белок вбирает в себя всю муть, и бульон становится прозрачным; тогда остается только его процедить и подавать к столу; однако и в этом случае навар несколько утрачивает свой вкус, почему самым лучшим способом очистки бульона признается мясная оттяжка; она не только очищает его, но и усиливает вкус бульона и описана ниже, в статье о приготовлении бульона консоме.

• *Пересол.* Если уже совершенно сваренный, готовый бульон окажется пересоленным, то его можно исправить прибавкою к нему хотя небольшого количества мясной оттяжки (на 5 персон — 200 г мякоти говядины), которая придаст ему еще лучший вкус, но никоим образом не следует исправлять пересоленный бульон прибавкою холодной или горячей воды; такое исправление поведет только к ухудшению вкуса бульона. Пересоленный бульон можно исправить также тем, что опустить в него сырой рис, завязанный в салфетке. Опустив рис указанным образом, прокипятить бульон несколько раз.

• *Прибавка лишних порций.* В тех случаях, когда незадолго до обеда понадобится лишнее количество бульона, то всегда, без ущерба для вкуса, можно быстро приготовить добавочное количество порций, не разжижая бульон водой, а прибавив в него мясную оттяжку, и через ½ часа получается увеличенное количество бульона еще лучшего качества, чем приготовленный раньше.

• *Сохранение бульона на несколько дней.* Бульон можно сохранить только чистый, причем необходимо соблюдать следующие условия:

а) тщательно снять с него весь жир, который может быть употреблен для приготовления бреза или фритюра;

б) процедить его через салфетку;

в) удалить из него мясо, кости и коренья;

г) влить бульон в глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы он не получил от нее особого привкуса;

д) остудить его, не закрывая, и сохранять в прохладном месте, подложив под дно посуды два полена, чтобы сделать свободным доступ к ней воздуха даже снизу;

е) если бульон находится в теплой комнате или готовится летом, то на другой и в последующие дни употребления необходимо по разу его прокипятить и выливать в совершенно чистую, досуха вытертую посуду; когда бульон получит кислый вкус, то к употреблению он не годен. При сохранении бульона зимою, нужно следить, чтобы не замерз, потому что морозом убиваются вкусовые вещества, вследствие чего он значительно ухудшается во вкусовом отношении.

*Примечание о бульоне из мяса других убойных домашних животных. Точно таким же образом, как и из говядины, можно варить бульон из телятины, баранины и свинины. Но нужно заметить, что для этого опять-таки следует брать такие части, которые имеют мозговые косточки для того, чтобы навар получился крепкий. Кроме того, самостоя*тельным супом бульон из

телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различных заправочных супов (щи, борщ, похлебка).

⇨ **Белый бульон** самостоятельно не подается, а служит лишь основой для заправочных супов, как сказано выше. Пропорция мяса та же, что и для желтого бульона, но для приготовления его берут не только бедро и подбедерок, но и середину грудины. Способ варки ничем не отличается от желтого, но навар приготовляется без кореньев и луку, так как, служа основанием для заправочных супов, белый бульон не должен иметь аромата кореньев, ввиду того, что может заглушить вкус, который желают придать супу, заправляя его теми или другими продуктами.

⇨ **Красный бульон.** Для приготовления красного бульона необходимы все те же продукты, которые указаны выше для желтого бульона.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● *Припускание.* Мясо, нарезанное кусками по 200 г, вместе с костями, мелко нарезанными кореньями и луком складывается в кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухим. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мешать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но так как при этом происходит сильное испарение, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получит коричневый цвет и как бы покроется блестящею пленкою, а кости будут иметь вид покрытых блестящим лаком, то описанный способ, называемый припусканием мяса, окончен. По окончании процесса припускания мясо заливается холодной водой, как и для желтого бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. После снятия пены кладется соль, и дальше поступают, как указано выше для желтого бульона. Таким образом, варка красного бульона, после прибавки к нему определенной пропорции воды, отличается от варки прочих бульонов тем, что после снятия пены в красный бульон уже не кладут букета и кореньев, так как они припускаются вместе с мясом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Припусканием достигается наибольшее выделение из мяса и костей клейких веществ, необходимых для клейких французских супов, приготовление которых помещено ниже. Так как бульон, сваренный из припущенного мяса, вследствие своей клейкости всегда бывает мутным, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придает при этом еще и хороший вкус.

Закрытие кастрюли крышкой во время припускания необходимо для того, чтобы не испарялся аромат мяса и кореньев. Блестящий вид мяса и костей происходит от выделения из них клейких веществ и указывает на окончание процесса припускания. Красный бульон самостоятельным супом не подается.

## Разновидности бульона

1. **Консоме.**
2. **Ланспик.**
3. **Минутный бульон.**
4. **Фюме.**

**1.**

☞ **Консоме.** Консоме называется бульон двойной крепости, приготовляемый притом из различных сортов мяса, как то: говядины, телятины, курицы, дичи — или из различных сортов овощей. Различные названия, которые даются консоме, как то: мясной, куриный, из дичи, овощей, кореньев и проч., зависят от того продукта, преобладающий вкус которого он имеет; способ приготовления перечисленных консоме остается всегда один и тот же; разница заключается лишь в продукте, из которого приготовляется оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный — куриной и т. д.

★ ПРОПОРЦИЯ МЯСА, ДИЧИ, ОВОЩЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРИГОТОВЛЯЕМОГО КОНСОМЕ.

При приготовлении мясного консоме пропорция мяса берется больше, чем для обыкновенного бульона.

При приготовлении консоме из курицы или дичи пропорция мяса берется наполовину меньше, чем для обыкновенного бульона, но зато прибавляется курица или дичь (⅓ курицы или ½ рябчика на персону).

При приготовлении консоме из овощей пропорция мяса берется, как для мясного бульона, но увеличивается количество того из овощей, вкус которого должен иметь консоме. Например, для консоме из свеклы берется 100 г очищенной свеклы на одну персону, для консоме из репы 100 г очищенной репы и т. д.

Пропорция остальных продуктов, как то: воды, соли и пр. — остается для всех консоме без изменений.

☞ **Мясной консоме**

Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

*Мяса*: от 300 до 400 г (подбедерок)

*Телячьей голяшки:* ¼ всего количества мяса

*Воды*: 2 глубоких тарелки (0,6 л)

*Кореньев*: репы, моркови, петрушки, порея и сельдерея 50 г вместе взятых

*Луку*: часть обыкновенной луковицы

*Букет Белков*: для оттяжки ½ белка

*Соли*: приблизительно 8 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и обмыв мясо, как для бульона, отделить часть его, примерно ¼ всего количества, на оттяжку. Залив затем предназначенное для навара мясо холодной водой (не всем количеством — ¼ часть воды нужно оставить для оттяжки), поставить вариться обыкновенный бульон. После снятия пены опустить в бульон: соль, букет, поджаренные до румяного колера, мелко нарезанные коренья и лук. Пока варится бульон, нужно приготовить оттяжку из оставленной сырой мякоти говядины таким образом: нежирную мякоть говядины мелко изрубить или пропустить через мясорубку 2 раза, положить в глубокую посуду, прибавить туда же сырые белки и постепенно развести все холодной водой до густоты жидкой кашицы. За 1½ часа до обеда соединить бульон с мясной оттяжкой. Перед соединением с бульоном оттяжку следует немного согреть, прибавив к ней несколько суповых ложек горячего бульона; быстро вылив оттяжку в кастрюлю с бульоном, размешать хорошенько последний, прикрыть неплотно крышкой и поставить вариться на краю плиты. Через 1½ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности в виде густой массы, снять с консоме жир и осторожно, не взбалтывая (чтобы не замутить), процедить его через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет. Затем процеженный консоме еще раз прокипятить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Все объяснения и примечания, данные для приготовления бульона, относятся и к консоме, в сущности, тоже бульону, но значительно большей крепости, причем усиление вкуса консоме достигается не столько увеличением пропорции мяса, сколько оттяжкой.

*Значение оттяжки.*

а) Прибавляется оттяжка в бульон с двоякою целью: она придает бульону крепость и хороший вкус, так как состоит из измельченного

мяса, которое быстро и хорошо вываривается и, кроме того, обусловливает прозрачность консоме, потому что при свертывании вбирает в себя всю муть. Умея приготовлять оттяжку, всегда можно исправить мутный или пересоленный

бульон, а также всегда можно увеличить количество бульона. Ввиду такого большого значения оттяжки для всех прозрачных супов — необходимо запомнить все нижеизложенные правила.

б) Для оттяжки мясо рубится мелко для той цели, чтобы передало скорее навару весь свой сок. Можно консоме готовить и из обыкновенной пропорции мяса для бульона, т. е. не по 300 г, а по 200 г на персону, но тогда необходимо отделить половину всего количества мяса на оттяжку. И все-таки, несмотря на это, бульон получится крепче, чем сваренный без оттяжки, обыкновенным способом.

в) Оттяжку следует разводить холодной водой, иначе она не достигнет своего назначения. Если опустить в горячий бульон изрубленное сырое мясо, не разведенное водой, то оно сейчас же свернется, не передав в навар своего мясного сока, а только его замутит; от прибавления же холодной воды мясо так скоро свернуться не может, и, кроме того, холодная вода имеет свойство выщелачивать из измельченного мяса весь его сок.

г) Поэтому не следует опасаться, что прибавленная в оттяжку холодная вода сделает консоме жидким; она при этих условиях всегда будет заключать мясные соки.

д) Перед соединением приготовленной оттяжки с консоме необходимо ее несколько согреть для того, чтобы между температурой оттяжки и консоме не было слишком значительной разницы.

е) После соединения с оттяжкой консоме необходимо варить еще 1¼ или 1½ часа для того, чтобы оттяжка не только передала навару весь свой вкус и соки, но также и утратила вкус сырого мяса.

● *Количество продуктов.* Если оттяжка приготовляется из 400 г мякоти говядины, то на это количество мяса берется 2 белка и 1½ глубокие тарелки (0,5 л) холодной воды.

● *Влияние жира.* Для оттяжки всегда должно брать нежирное мясо; жир нужно тщательно срезать, если он имеется на мясе, иначе консоме будет мутный.

● *Прибавление костей курицы или дичи к мясной оттяжке.* При варке мясного консоме можно прибавлять к мясной оттяжке сырые кости курицы или дичи; например, если приготовляются какие-либо блюда из курицы или дичи, то кости от них всегда следует порубить и прибавить к мясной оттяжке; от этого консоме получит более нежный и приятный вкус.

● *Поправка.* Если поставленный на оттяжку консоме сильно с ней кипел или перестоял, т. е. оставался на плите дольше чем следует, то консоме непременно станет мутным, так как оттяжка от сильного кипения разобьется на мельчайшие кусочки.

Единственный способ поправить консоме — это перетянуть его еще раз, т. е. сделать новую, свежую оттяжку.

Если консоме подается к обеду, то его наливают в миску, а если к ужину, то в чашках.

**Консоме из курицы.** Консоме из курицы приготовляется точно таким же способом, как и мясной, с тою только разницей, что одновременно с говядиной в воду кладутся кости курицы, а вся мякоть в сыром виде оставляется на оттяжку. Последняя приготовляется точно так же, как указано в мясном консоме, т. е. мякоть курицы мелко рубится, смешивается с белками и разводится холодной водой до густоты кашицы и за час до подачи соединяется с бульоном *(см. мясной консоме)*. Куриный консоме можно приготовлять без воловьего мяса, из одной курицы, с прибавлением небольшого количества телячьей голяшки (¼ часть); в этом случае вся мякоть курицы отделяется в сыром виде от костей, которые вместе с телячьей голяшкой заливаются холодной водой, и из них варится бульон, а мякоть курицы мелко рубится, из нее приготовляется оттяжка, и за 1 час до обеда последняя соединяется с наваром из костей. Куриный консоме должно оттягивать исключительно оттяжкой, приготовленной из куриного мяса.

Консоме из курицы должен иметь легкий желтый цвет, для чего коренья поджаривают только слегка и преимущественно кладут белые коренья.

**Консоме из дичи.** Консоме из рябчиков, глухаря, куропаток и дичи готовится, как консоме из курицы; но только кости спинки дичи не кладутся, так как придают супу горечь.

**Консоме из овощей и кореньев.** Сначала приготовляется мясной бульон; затем овощи или коренья, вкус которых должен преобладать, очищаются от кожицы, тонко нарезаются, а иногда шинкуются, а некоторые из них обланжириваются для удаления присущей им горечи; далее они пассеруются на масле и в таком виде прибавляются к мясной оттяжке. (Мясную оттяжку можно заменить оттяжкой из курицы.)

а) Коренья или овощи для консоме необходимо предварительно поджарить на масле до полной готовности, иначе он не будет иметь сильного вкуса кореньев.

б) Ни в каком случае не следует прибавлять к оттяжке коренья в сыром виде.

в) Перед соединением кореньев с оттяжкой необходимо откинуть их на сито, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе консоме будет мутным; кроме того, коренья должны первоначально остыть; от горячих оттяжка может свернуться. Нужно заметить, что консоме из овощей принят преимущественно

во французской кухне (супы: жульен, прентаньер и др.), в русской кухне из овощей и кореньев чаще приготовляются супы-пюре, о которых будет сказано ниже. Большею частью приготовляют следующие консоме из овощей и зелени: жульен (различная зелень и коренья), консоме из спаржи, из томат, из свеклы (борщок), из сельдерея, из репы и проч.

**2.**

⇨ **Ланспик.** Ланспиком называется сгущенный, клейкий, прозрачный бульон, имеющий плотность желе и вкус мяса, телятины, птицы, дичи или, наконец, рыбы, в зависимости от того, из чего он приготовлен. Ланспиком заливаются и гарнируются холодные мясные или рыбные блюда.

☛ НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ ПРОПОРЦИЯ Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно взять бутылку готового бульона и 12 листов желатина (клея) или телячью головку, или две воловьи ноги, или 5–6 телячьих ножек.

*Кореньев*. Моркови, петрушки, сельдерея, луку 50 г

*Душистого перцу, лаврового листу, уксусу, соли* — по вкусу и в зависимости от крепости продуктов

*Для оттяжки*: 100 г воловьего мяса, или мякоть и кости птицы или дичи и проч. и два белка

⇨ **Ланспик из телячьих ножек, головки или воловьих ног**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Перед варкой телячьи ножки натирают мукой, опаливают и, вынув из них кости, разрубают последние в продольном направлении. Заготовленные таким образом ножки кладут вместе с кореньями и небольшим количеством душистого перца и лаврового листа в кастрюлю, заливают холодной водой настолько, чтобы ножки были покрыты ею доверху, и ставят на средний огонь, причем кастрюля крышкой не закрывается. Для получения более крепкого и вкусного ланспика можно заливать ножки с самого начала не холодной водой, а холодным заранее приготовленным бульоном. Нужно следить, чтобы вода во все время варки покрывала ножки, иначе они не выварятся. Так как вода укипает, то следует доливать, но не холодной уже водой, а заранее приготовленным бульоном и лишь в крайнем случае, за неимением бульона, кипятком.

Когда ланспик будет готов, что узнается по тому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи из них выпадают и навар делается клейким; тогда тщательно снимают жир, процеживают его через салфетку и очищают мясной оттяжкой или белками (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика 2 белка и ¼ стакана (50 мл) холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспик станет

прозрачным, то процеживают через мокрую салфетку, натянутую на табурет, и дают остыть. Для придания ланспику легкого кисловатого вкуса в оттяжку можно прибавить немного лимонного соку, или белого вина, или легкого уксусу. Готовый ланспик идет в употребление немедленно на холодные блюда или сохраняется на льду до надобности.

Точно таким же способом приготовляется ланспик из воловьих ног, телячьей головки, поросенка и проч. О приготовлении ланспика из рыбы будет сказано ниже, в отделе “Рыба”.

☛ ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА

Ланспик также может быть приготовлен из готового бульона: мясного, телячьего куриного или дичи. В этом случае для придания ему клейкости кладется желатин (на 1 бутылку обыкновенного бульона 10–12 листов желатина высшего достоинства), причем желатин предварительно отмачивается в холодной воде и, когда сделается мягким, отжимается, и кладется в горячий, но не кипящий бульон. Когда желатин вполне распустится в бульоне, то ланспик очищают оттяжкой из белков, как обыкновенный бульон, или мясной оттяжкой, как консоме, затем процеживают и т. д.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Достоинства ланспика.* Достоинства ланспика заключаются в том, чтобы он имел клейкость, прозрачность и хороший вкус. Приготовленный из одних телячьих ножек, головки, из воловьих ног, он без оттяжки не может иметь хорошего вкуса, так как все эти продукты придают ему только клейкость.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

● *Вода и посуда.* Не следует варить ножки или головку в слишком большом количестве воды или бульона, от этого ланспик плохо застывает, так как не имеет клейкости. Ланспик нужно варить в открытой посуде, иначе он принимает запах клея.

• *Пряности.* При варке ланспика к нему прибавляются пряности для того, чтобы отбить запах клея.

• *Оттяжка.* Если ножки или головка варились в воде, а не в бульоне, то ланспик должно обязательно оттянуть мясной оттяжкой; оттянутый белками, он не будет иметь хорошего вкуса. Оттяжка приготовляется из того мяса, вкус которого желают придать ланспику. При приготовлении оттяжки должны быть соблюдены все правила, указанные в ее приготовлении для консоме.

• *Желатин.* В ланспик из бульона следует прибавлять

желатин высшего качества, которого для получения надлежащей клейкости требуется гораздо меньше, чем желатина низшего достоинства; большое количество желатина значительно ухудшает вкус ланспика.

• *Уксус прибавляется в ланспик после того, когда желатин совершенно распустится, т.* е. соединится с бульоном, иначе ланспик не застынет, так как кислота ослабляет действие клея. Лучше всего уксус прибавлять в оттяжку перед соединением с бульоном.

• *Процеживание.* При процеживании ланспика нужно следить за тем, чтобы в кухне не было сквозного ветра, и процеживать медленно, чтобы струя была тонкая, тогда он будет прозрачен.

• *Подкрашивание.* Для придания ланспику приятного золотистого цвета его подкрашивают жженым сахаром (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика ½ чайной ложки поджиги). Подкрашивается ланспик перед оттяжкой.

• *Прибавка вина.* В куриный ланспик прибавляется для вкуса белое вино; в ланспик из дичи — мадера (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика ½ рюмки вина). Вино, так же как и уксус, прибавляется в оттяжку.

• *Способ узнать готовность ланспика.* Для того чтобы убедиться в готовности ланспика, т. е. его крепости, следует, после того как он оттянут и процежен, налить небольшое количество его на блюдце или в формочку и вынести на холод; если через пять минут он совершенно застынет, то значит, ланспик готов.

• *Поправка.* Если ланспик окажется недостаточно крепким и потому будет плохо застывать, то следует прибавить несколько листов желатина, но, чтобы ланспик снова не замутился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатин опускать по одному листу и мешать все время, пока он не распустится; затем процедить через ту же самую салфетку, через которую процеживали в первый раз и на которой еще осталась оттяжка; можно также перетягивать и новой оттяжкой.

• *Сохранение ланспика.* Ланспик сохраняется, как и бульон, в прохладном месте в течение нескольких дней; зимою нужно следить, чтобы не замерз.

**3.**

⇨ **Минутный бульон.** Минутным бульоном называется навар из одной мясной мякоти без костей или с прибавлением курицы, приготовляемый в очень короткое время. Он готовится в исключительных случаях: во-первых, для больных, когда он может внезапно понадобиться, и, во-вторых, для добавления к

обыкновенному бульону, когда, вследствие каких-либо причин, его окажется недостаточно. Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

*Мяса*: от 300 до 400 г (нежирная мякоть ссека, филе, кострец) или *курицы*: от ⅓ до ½

*Воды*: 1½ тарелки (0,5 л)

*Кореньев*: моркови, репы, порея, сельдерея, всего 50 г

*Луку*: ⅕ луковицы

*Соли*: около 8 г *Белков:* 2 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сырое мясо или мякоть сырой курицы мелко изрубить, как для оттяжки, положить белки и, разбавив холодной водой, поставить потом на сильный огонь и понемногу мешать лопаточкой, чтобы мясо не оседало на дно; когда начнет закипать, опустить мелко нарезанные и прожаренные коренья, соль и оставить кипеть в продолжение 20 или 30 минут. Затем процедить через салфетку и подавать самостоятельно или прибавить к прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшает его вкус.

● *Примечание.* Пена с минутного бульона не снимается, и вообще самый способ приготовления ничем не отличается от мясной оттяжки.

### ⇝ Паровой бульон

☛ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв такое же количество мяса, как и для минутного бульона, изрезать его мелко, развести холодной водой в половинном количестве, чем для минутного бульона (½ стакана), дать постоять полчаса, затем переложить все в паровой котелок и закрыть плотно крышкой; за неимением парового котелка, все положить в толстую бутылку, плотно закупорить, обернуть бутылку соломой или полотенцем, поставить в кастрюлю, налить туда же холодной воды, так чтобы вся бутылка (или котелок) стояла в воде, и варить на медленном огне 2 часа, считая с того времени, как вода закипит; после остудить, не вынимая из воды, и тогда уже употреблять по назначению.

● *Примечание.* Во избежание того, чтобы бутылки не лопались, их следует ставить для варки в холодную воду, и остуживать также не вынимая из воды до охлаждения степени комнатной температуры. Паровой бульон можно смешивать с минутным бульоном в одинаковой пропорции; такой смешанный бульон имеет более нежный вкус и аромат, чем один паровой бульон.

**4.**

⇨ **Фюме.** Фюме называется крепкий, сгущенный бульон, получаемый из мяса и костей домашних животных, птицы, а также из воловьих и телячьих голяшек. Фюме употребляется преимущественно для приготовления соусов и подливок; прибавленный к фаршу, он придает последнему большую сочность; поэтому запас фюме всегда следует иметь в достаточном количестве. Фюме может быть приготовлено из сырого мяса, специально для этого купленного, а также из остатков мяса и костей от бульона и жаркого.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 2 кг воловьих голяшек и 500 г телячьих, разрубить их в продольном и поперечном направлении, обмыть, сложить в кастрюлю такой величины, чтобы кости занимали ⅓ часть ее объема, положить по штуке мелко шинкованных кореньев и луку и припустить под крышкой, как припускается мясо для красного бульона. Затем залить все это холодной водой до верха кастрюли и, не закрывая крышкой, варить часов 6. Когда на стенках кастрюли образуется клейкий налет и бульон станет клейким, что указывает на то, что весь клей из костей перешел в бульон, то снять тщательно жир, если он есть на поверхности, затем процедить через мокрую салфетку и снова поставить на плиту, примерно на 1½ часа, и кипятить, пока он не станет таким густым и клейким, как распущенный желатин, тогда уже вынести на холод. Это фюме будет гораздо крепче второго, нижеследующего, так как приготовлено из сырого мяса.

● *Примечания.* Чем гуще высажено фюме, тем дольше оно сохраняется — не плеснеет. Во время варки не следует закрывать кастрюлю крышкой, так как от этого фюме получит запах клея.

Для получения более крепкого вкуса не следует доливать водой, если это не представляет крайнюю необходимость. Фюме, приготовленное домашним способом, всегда имеет лучший вкус, чем покупной сгущенный бульон в плитках фабричного производства.

☛ ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА

Когда бульон или консоме процежен, то в особую кастрюлю кладут оставшееся вареное мясо, кости, вываренную оттяжку, а также все мясные остатки и кости, оставшиеся от предыдущих дней. Залив все это кипятком настолько, чтобы все продукты были покрыты пальца на три, опустить для цвета поджаренный на брезе лук и коренья. Дальше поступать, как указано выше.

# Супы-пюре

## Общие правила приготовления супов-пюре

Основой всех супов-пюре служит белый бульон, который, как указано в общей статье о бульонах, варится без кореньев и луку для того, чтобы в супе преобладал вкус того продукта, из которого приготовлено пюре. По той же причине не следует брать для супов-пюре крепкий бульон (консоме). Если в бульон, предназначенный для какого-либо супа-пюре, прибавляют курицу для придания лучшего вкуса, то пропорцию мяса нужно уменьшить, а именно — на каждую персону взять не по 200 г, а по 100 г мяса.

**Супы-пюре** бывают всего трех родов, а именно:

1. Из овощей или зелени.
2. Из мучных продуктов.
3. Из живности.

☛ ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПА-ПЮРЕ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

Приготовить белый бульон; отдельно от него приготовить соответствующим образом пюре из того продукта, вкус которого требуется для данного супа.

Полученное пюре заправить пассеровкой или шлемом, развести приготовленным бульоном или льезоном, после этого суп прокипятить или только проварить, в зависимости от продукта, из которого приготовлено пюре. Затем процедить суп через сито или редкую салфетку, поставить на пар и заправить льезоном, если последний не был прибавлен в пюре ранее бульона. Перед подачей заправить суп куском сливочного масла и положить приготовленный гарнир, если это требуется для данного супа, и тогда уже вылить в миску

.

☛ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ

• *Зелень, овощи и коренья,* предназначенные для пюре, очистить от кожицы, обмыть, мелко нарезать, чтобы легче и скорее утушились (сделались мягкими). Если овощи имеют горьковатый привкус (репа), то обланжирить их, а потом уже тушить, если же не имеют постороннего привкуса, то после нарезки прямо ставить тушиться.

• *Способ тушения овощей.* Заготовленные таким образом

овощи, зелень или коренья положить вместе с небольшим куском масла в кастрюлю или в сотейник так, чтобы они лежали свободно, затем влить процеженного бульона столько, чтобы дно посуды было им покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты или в духовую печь. Во время тушения почаще помешивать лопаточкой; иначе, если пригорят, то получат горький вкус, который сообщится супу. В том случае, когда на помешивание не имеется свободного времени, можно кастрюлю с овощами или кореньями поставить на пар, т. е. в большую сковородку, наполненную горячей водой для того, чтобы ослабить действие жара на дно кастрюли; можно также положить кирпичи в духовую печь и на них поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей будут мягкие, что узнается прокалыванием вилкой, то протирают их через сито.

• *Протирание овощей, кореньев и зелени* следует производить через частое сито, так как через редкое могут пройти крупные кусочки, отчего пюре не будет иметь надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрее, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанут к ситу, не будут протираться, и их снова нужно будет подогревать.

• *Пассеровка.* Полученное таким образом пюре заправить пассеровкой, которая приготовляется так: распустив в кастрюле масло, всыпать туда в двойном по весу количестве муки и, мешая, поджарить до такой степени, чтобы при прикосновении жгло пальцы. От качества муки притом зависит как гладкость супа, так и устранение мучного вкуса. Поэтому лучше брать муку высшего сорта, мягкую, “французскую”. Пассеровка необходима для того, чтобы пюре соединилось с бульоном в однородную массу и не отделялось бы от него; следует только наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размешана с пюре.

• *Разведение пюре бульоном.* Перед соединением пюре с бульоном нужно переложить его в кастрюлю такой величины, чтобы в ней мог поместиться весь бульон, предварительно процеженный через кисею или редкую салфетку. Если бульон не процежен, то суп будет жирным, грязноватого цвета. При самом соединении нужно соблюдать следующие условия:

а) Бульон вливается в пюре, а не наоборот, на основании общего правила, по которому при соединениях более жидкий продукт всегда вливается в более густой.

б) Далее, как пюре, так и бульон должны быть горячими, иначе образуются комки, и суп не получит надлежащей гладкости.

в) Бульон следует вливать в пюре не сразу, а постепенно, размешивая все время лопаткой или, еще лучше, твердым

металлическим веничком, которым взбивают белки. По разведении следует снова суп проварить для того, чтобы все обратилось в однородную массу.

● *Проваривание* супа-пюре заключается только в медленном его разогревании и помешивании лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осело на дно кастрюли.

От проваривания суп должен немного загустеть. Если суп не будет достаточно гладкий, то его нужно процедить через частое сито, кисею или, лучше всего, через редкую салфетку; процеживание производится так: налив в салфетку немного супу-пюре, скручивают ее концы в разные стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будет вытекать сквозь салфетку. После проваривания, чтобы суп не остыл, а также для предупреждения закипания в том случае, если он будет стоять на плите, нужно поставить на пар. Супы-пюре из тех овощей, которые протираются целиком, без остатков на сите, как то: цветная капуста, репа, морковь, и т. д., не следует кипятить, а можно только проваривать.

● *Кипячение.* Супы-пюре из тех овощей, которые при протирании дают только сок, волокна же не протираются, а остаются на сите, можно кипятить, как то: пюре из томатов, спаржи, из свежих огурцов и т. д. При этом нужно заметить, что кипятить суп можно только до прибавления льезона; после же прибавки последнего суп не должен кипеть.

После проваривания или кипячения суп-пюре заправляется льезоном.

● *Льезон* приготовляется следующим образом: в глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя их постепенно густыми или обыкновенными сливками, затем смесь эту проваривать на легком огне до первого пара. Когда, таким образом, льезон будет готов, то влить его в суп, помешивая последний лопаткой. После прибавки льезона суп не должен уже кипеть, иначе желтки заварятся и будут в нем плавать в виде желтых комков.

Перед подачей к столу следует вытянуть суп-пюре сливочным маслом для придания мягкого, нежного вкуса. Нельзя, однако же, масло прибавлять в растопленном виде, так как тогда оно всплывет на поверхность и придаст супу жирный привкус. Поэтому масло всегда кладется куском. Непосредственно затем в готовый уже суп-пюре опускаются на гарнир овощи, нарезанные фигурками. Для гарнира обыкновенно берутся те овощи, из которых приготовлено самое пюре; для того чтобы гарниры сохранили свой вкус и форму, нужно их сварить отдельно или в небольшом количестве бульона, или же затушить в собственном соку. Обрезки гарниров не следует выбрасывать, так как они могут быть употреблены вместе с теми кореньями, овощами или

зеленью, из которых приготовляется пюре для супа.

☛ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ-ПЮРЕ ИЗ МУЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Наиболее употребительными супами-пюре из мучнистых продуктов считаются супы-пюре: из перловой крупы и пюре из риса. Кроме того, что из перловой крупы и из риса приготовляются самостоятельные супы (потаж крем д'орж и потаж крем д'ори), эти продукты в разваренном и протертом виде служат заменой пассеровки для супов-пюре из овощей и живности и в этом случае называются "шлемом", т. е. связью.

• *Перловый шлем* — берут лучшие сорта перловой крупы: голландскую или руаяль, так как низшие сорта содержат много муки, вследствие чего и самый суп получает мучной привкус. Затем следует промыть крупу несколько раз, переменяя воду, пока вода не будет совершенно прозрачной, и намочить в холодной воде на несколько часов, чтобы быстрее разварилась, потом откинуть на сито, высыпать в кастрюлю и залить холодной водой в таком количестве, чтобы вся крупа была ею покрыта; прибавить немного масла, накрыть крышкой и поставить на горячую плиту, пока не вскипит; после чего составить на край плиты, помешивая все время лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мере укипания воды доливать процеженным бульоном. Когда крупа разварится до мягкости, сейчас же протереть через сито, не давая ей остыть. При этом протирается только верхняя оболочка крупы; оставшиеся же на сите черные крупинки через сито не проходят, потому что они никогда не развариваются до мягкости. Как перловую крупу, так и рис для получения пюре необходимо разваривать в большом количестве жидкости, чтобы образовалась жидкая кашица, а не рассыпчатая крупа.

• *Рисовый шлем* — берут каролинский рис, промывают его несколько раз, меняя воду, пока она не будет совершенно прозрачной; далее поступать так: сложить рис в кастрюлю, обланжирить его, т. е. залить крутым кипятком, поставить на горячую плиту и дать вскипеть один раз, слить кипяток, положить немного сливочного масла, снова залить кипятком, в таком же количестве, как и перловую крупу, и варить на медленном огне до готовности. Протирать непременно горячий рис через сито, так как, остывши, он протирается с большим трудом. Рис протирается без остатка. Приготовленный таким образом рис можно соединять с каким-либо пюре из овощей или живности.

Главное назначение перлового и рисового шлема — облегчать приготовление супов-пюре из тех овощей (как,

например, спаржа, огурцы, томаты), которые при протирании дают только сок. Этот сок следует соединять со шлемом, который, кроме связи, дает супу еще нежный вкус и гладкость. Полезно иметь шлем постоянно в запасе, сохраняя его в прохладном месте.

Супы-пюре из прочих мучнистых веществ, как то: гороха, фасоли, овсянки, картофеля и пр., приготовляются так же, как и описанные выше.

Для получения же самостоятельного супа из перловой крупы или из риса в приготовленное пюре вливается готовый белый бульон, после чего суп кипятят, пока загустеет. Процедив суп через китайское сито, заправляют его льезоном, опускают кусок сливочного масла (вытягивают маслом), прибавляют на гарнир немного отдельно сваренного рассыпчатого риса или перловую крупу и подают к столу. Все супы-пюре из мучных продуктов до соединения с льезоном можно кипятить.

### ☛ СУПЫ-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦ, ДИЧИ И ПРОЧЕЙ ЖИВНОСТИ

Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непременно сварена, изжарена или ее мясо припущено, иначе суп получит вкус сырости, так как после соединения пюре живности с бульоном его кипятить нельзя уже, а можно лишь проваривать. Снятое с костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности мелко изрубить и даже истолочь в ступке с незначительным количеством масла — 50 г на 3 человека, которое прибавляется всегда куском ввиду того, что в распущенном состоянии разжидило бы пюре и придало бы ему жирный вкус. Истолченное пюре протереть через частое сито, чтобы было совершенно гладким, и соединить со шлемом или заправить пассеровкой. Все это потом соединить с льезоном и тогда приготовленную массу развести белым бульоном. После этого процедить суп через частое сито или кисею (если он будет недостаточно гладкий) и поставить на пар, а чтобы достигнуть возможно лучшего соединения, следует помешивать лопаткой и, таким образом, не давать кипеть, так как от этого суп совершенно может быть испорчен.

Необходимо обратить внимание на то, что при приготовлении супов-пюре из кореньев и овощей, а также из мучнистых веществ, льезон вливается после соединения пюре с бульоном, тогда как в супах-пюре из птицы и живности льезон соединяется с приготовленным пюре до разведения бульоном. Вообще, приготовление супов-пюре требует особенного внимания. Несоблюдение какого-либо из перечисленных правил или последовательности указаний, а еще хуже, небрежность ведут к

порче супа.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Исправление супа-пюре.* Если суп-пюре выйдет неудачным, то можно его исправить так: процедить через кисею или редкую салфетку, в которой оставались бы все комки и свернувшиеся части, а так как после процеживания суп станет жидким, то заправить его снова льезоном. При соединении супа с льезоном поставить на пар и все время помешивать лопаткой, отчего до некоторой степени восстановится густота супа и он получит нежность и гладкость.

• *Пропорция продуктов* хотя и указана при описании отдельных супов-пюре, тем не менее, полезно усвоить также некоторые указания и в этом отношении.

• *Мяса* берется по 200 г на персону, но если к супу прибавляются кости курицы, то пропорцию мяса следует несколько уменьшить, а если цельная курица, то уменьшение равняется половине пропорции, иначе вкус мясного бульона будет преобладать над вкусом курицы.

• Если бульон из курицы варится с телячьей голяшкой, то одна курица полагается на три персоны.

• *Рябчик* на две персоны, *тетерев* — на четыре-пять персон.

• *Зелень, коренья и овощи* на каждую персону по 150 г того продукта, из которого приготовляется суп, причем 100 г идут на пюре, а 50 на гарнир. Если же гарнир не кладется в суп, то достаточно по 100 г, конечно, в очищенном виде.

• *Пассеровку* трудно делать меньше чем на три персоны. Для этого нужно 50 г муки и 25 г масла.

• *Шлем* для одной персоны приготовляется из одной полной столовой ложки рису или перловой крупы; масла для шлема нужно одну столовую ложку на 10–12 ложек рису или перловой крупы.

• *Льезон* также приготовляется не меньше чем на три персоны, нужно один желток и ¾ стакана сливок.

• *Сливочное масло:*

а) для тушения продуктов — чайную ложку на три персоны и

б) для заправки перед подаванием, в готовый суп — 50 г на три персоны.

● *Примечание.* Все супы-пюре подаются с какими-либо пирожками или гренками; вареное мясо никогда не подается к супам-пюре.

# Русские и французские супы

## Общие правила для приготовления русских супов

**Русские супы** бывают:
1. Заправочные и
2. Прозрачные.

Первые заправляются: зеленью, овощами, крупами, кислой или свежей капустой, свеклой и непременно пассеровкой и сметаной, и так как должен преобладать вкус того продукта, которым он заправлен, то варится белый бульон, без кореньев и лука.

В прозрачные супы на гарнир кладутся перед подачей, как то: лапша, ньёки (клецки), крупы, овощи и т. д., поэтому суп должен иметь вкус мясного навара и кореньев и быть красивым на вид. Сообразно вкусу, русские супы бывают: кислые и пресные.

Мясо, из которого варится белый или желтый бульон, должно не только дать хороший навар, но также быть годным для подачи порциями. Так как все русские супы подаются с мясом, из которого был сварен бульон, то всегда лучше брать: бедро, огузок. Для щей и борща берут грудину, и тогда уже не прибавляют телячьей голяшки.

Порядок приготовления русского заправочного супа следующий:

Одновременно с началом варки белого бульона чистят соответствующую зелень, овощи или коренья, нарезают как должно для данного супа, и тушат их или пассеруют, как для супов-пюре. При этом более крепкие и твердые продукты начинают тушить раньше, а более мягкие позднее. Так, например, капусту или свеклу, как более крепкие овощи, ставят тушить раньше, затем прибавляют коренья и, наконец, самый мягкий продукт — картофель. Тушение и пассеровку для заправочных супов можно производить не только на масле, но и на бульонном брезе и даже на фритюре, но в таком случае последний должен быть хорошо отколерован и при опускании в него продуктов непременно горячим, иначе суп будет невкусен, так как примет запах и вкус сала. Чтобы лучше соединить заправочные продукты с бульоном, предварительно их заправляют пассеровкой, причем иногда пассеровку нужно приготовлять не отдельно, а вместе с продуктами; если в последних от жарения находится достаточно жира или масла, как, например, при жарении свеклы для борща

или капусты для щей, то к ним прибавляется только пшеничная мука, без масла. При этом нужно заметить, что никогда нельзя заправлять суп сырой, т. е. не прожаренной мукой (подболткой). От этого суп получит мучной привкус. Сначала муку нужно прожарить на масле до горячего состояния и тогда уже употреблять по назначению, т. е. для заправки супа или похлебки. Затем часа за 1½ или 2 до подачи к столу процеживают бульон в ту кастрюлю, в которой сложены приготовленные продукты, помешивая лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть в теплой воде, чтобы от него отделилась накипь, и затем опустить в кастрюлю с супом, продолжая варить до готовности. Если к супу прибавляется сметана, то, положив ее в суп, следует перед подачей прокипятить несколько раз. При этом способе сметана дает супу лучший вкус, чем когда ее кладут перед разливанием супа в тарелки. Обрезки тех кореньев и овощей, которые употребляются в суп для гарнира, после чистки не выбрасываются, а прибавляются к бульону.

Что касается прозрачных супов, то гарниры к ним варятся или тушатся каждый отдельно и опускаются в процеженный бульон только перед подачей к столу.

Мучнистые продукты, как, например, картофель, крупа, лапша, вермишель и проч., служащие гарнирами для прозрачных русских супов, приготовляются совершенно в отдельной посуде и опускаются в готовый бульон перед самой подачей, после чего суп уже нельзя кипятить, потому что он сделается мутным.

## Французские супы

● *Примечание общее.* Французскими супами называются все те, основой которых служат различные консоме и красный бульон. Прозрачные, клейкие и темные, французские супы заправляются картофельной мукой или тапиоко, а заправочные густые супы — горячей пассеровкой и льезоном.

Гарниры для французских супов приготовляются из овощей, зелени и живности.

# Мясо

## Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных

Существует шесть основных способов приготовления мяса:
1. **Варка.**
2. **Жарение.**
3. **Тушение.**
4. **Брезерование.**
5. **Припускание.**
6. **Запекание в тесте.**

**1.**

**Варка** производится всегда при посредстве какой-либо жидкости (вода, бульон), которая берется в таком количестве, чтобы приготовляемое мясо было совершенно покрыто ею, причем жидкость иногда должна быть горячей, а иногда холодной температуры, смотря по тому, что желают приготовить из данного мяса — бульон или второе блюдо и, кроме того, какое свойство имеет мясо — свежее или консервированное, покрытое толстой кожей или нет, крупный кусок или маленький. Так, например, если желают получить вкусное вареное мясо (беф-бульи, отварную грудинку под соусом и проч.), то берется горячая вода или бульон и мясо варят паром, т. е. чтобы жидкость не кипела; тогда мясо не выварится и сохранит свой вкус, причем обращают внимание на величину куска. Если для беф-бульи взят большой кусок мяса, весом более 1,2 кг, то вода берется холодная, а если маленький кусок, то горячая. Исключения также составляют ветчина и поросенок, которые покрыты толстой кожей, а потому их следует заливать холодной водой. Если же, наоборот, нужен крепкий бульон, а о вкусовых достоинствах мяса не заботятся, то всегда берется холодная вода, которая затем все время должна кипеть, чтобы мясо выварилось и передало свой вкус в бульон. Варка всегда производится на плите, а не в духовом шкафу и в закрытой посуде.

**2.**

**Жарение** заключается в том, что сырое мясо подвергается сразу высокой температуре при посредстве масла или жира, но без прибавления какой-либо жидкости — воды, бульона или соуса, и только когда мясо зарумянится со всех сторон, к нему

прибавляется немного бульона для получения сока, нужного для поливания мяса.

Жарение производится на плите или в духовом шкафу, в открытой посуде, и, кроме того, на вертеле и на рошпоре.

Жареное мясо считается наиболее вкусным ввиду того, что от действия жара мясной белок, подобно яичному белку, свертывается и не дает возможности мясному соку выделяться наружу.

**3.**

**Тушение** заключается в том, что мясо, предварительно обжаренное до румяного колера, доводится до готовности обязательно в закрытой посуде с прибавлением какого-либо сока или соуса и с прибавлением пряностей и вообще ароматических продуктов. Тушение преимущественно (за некоторыми исключениями) производится в духовом шкафу.

**4.**

**Брезерование** немногим отличается от тушения; а именно: сырое мясо заливается горячим бульонным брезом и в закрытой посуде, в духовом шкафу, доводится таким образом до мягкости, а не поджаривается предварительно, как для тушения.

**5.**

**Припускание** заключается в том, что мясо доводится до готовности в собственном соку, с весьма незначительным добавлением к нему воды. Припущенное воловье мясо не составляет самостоятельного кушанья, а употребляется только для красного бульона. Телятина же, птица и дичь во многих случаях приготовляются припусканием; поэтому об этом способе подробно объяснено в соответственных статьях. Припускание производится в закрытой посуде и большею частью на плите.

Способ припускания применяется почти всегда для белого мяса, как то: телятины, рыбы и домашней птицы — и в более редких случаях для темного мяса, т. е. говядины, баранины и дичи.

**6.**

**Запекание в тесте** производится в духовом шкафу и в русской печке; причем иногда мясо в сыром виде закрывается тестом, а иногда предварительно припускается или поджаривается — в зависимости от приготовляемого блюда.

● *Примечание.* В русской кухне обыкновенно наичаще применяются первые три способа приготовления: варка, жаренье

и тушение — и в редких случаях запекание в тесте, а во французской кухне, кроме того, применяются брезерование и очень часто припускание; последний способ обыкновенно всегда применяется для соусных блюд.

★ ОБЩИЕ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Зачистка мяса.* Всякое мясо, перед приготовлением его одним из вышеуказанных способов, необходимо зачистить, т. е. отделить от лишнего жира, костей, сухожилий и пленок. Не следует оставлять на мясе большого количества жира, во-первых, потому что, переходя в сок или соус, с которыми приготовляется мясо, жир придаст ему запах и вкус сала; во-вторых, жир, имея свойство сильно накаливаться при всех способах приготовления, за исключением варки, значительно повышает температуру, отчего испаряется как сок самого мяса, так и сок или соус, в котором оно приготовляется. При этом мясо становится твердым и значительно уменьшается в весе. Если же попадается тощее мясо, т. е. покрытое только небольшим слоем жира, то следует срезать с него лишь то, что запачкано кровью. Но необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочным и нежным.

*Кости* не вынимаются из мяса только в тех случаях, когда приготовляются такие жаркие, которые принято подавать к столу вместе с костями, например: окорок, ростбиф, антрекот, телячья или баранья грудинка, отбивные телячьи, бараньи и свиные котлеты и седло. Для всех остальных жарких лучше выделять кости в сыром виде. При приготовлении мяса цельным куском, кости предварительно вырезаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кроме того, готовое мясо без костей нарезается гораздо ровнее и красивее. Если кость не была заранее вынута, то при нарезке готового жаркого мясо с трудом отделяется от кости, из него вытекает при этом много соку и портится форма всего куска. Сухожилия и пленки срезаются с мяса, так как (в особенности при жарении) они стягивают мясо, отчего оно становится сморщенным, твердым и теряет форму. (Это замечание относится даже к самым нежным сортам вырезки.) Если сухожилия встречаются не на поверхности, а внутри куска (в краевой вырезке, в отбивных котлетах и проч.), то их нельзя удалять совершенно, так как тогда нарушится целость куска, например, отбивной котлеты, а в этом случае внутренние сухожилия нужно только надрезать, чтобы они не стянули мясо при жарении.

• *Обмывание.* Мясо следует только обмыть, окатить водой, но не держать его в ней долго, иначе оно вымокает, т. е. отдает свой

сок воде и делается безвкусным. После обмывания необходимо обтереть мясо полотенцем, чтобы поверхность его не была влажной. Нежные сорта мяса, как то вырезку, не следует даже окачивать водой, а нужно только обтереть сыроватым полотенцем.

• *Отбивание.* Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо перед приготовлением отбить металлической тяпкой; этим достигается:

1. Уравнение толщины куска.

2. Сглаживание поверхности мясных волокон и

3. Значительно большая мягкость мяса. *Уравнение толщины куска* — очень важное условие для равномерного поджаривания мяса; при одинаковой только толщине мясо одновременно доходит до готовности во всех своих частях, в противном случае, тонкая часть его может уже “перейти”, в то время как толстые части еще не дожарились. *Сглаживание поверхности разреза мясных волокон* имеет значение в том отношении, что препятствует выходу мясного сока из разрезанных волокон.

При отбивании следует обращать внимание на сорт мяса: более грубые сорта отбиваются сильнее, нежные же, как, например, вырезка, почти совсем не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность; при этом не следует сильно ударять тяпкой по одному месту, иначе мясные волокна разрываются и из мяса вытекает его сок. После каждого удара тяпкой, последнюю притягивают вдоль куска к себе, чем достигается как сглаживание волокон, так и уравнение толщины куска.

Порционные куски мяса, как то: бифштексы, зразы, шнельклопс, лангет, антрекот и порционные куски телятины, баранины и свинины — не следует отбивать очень тонко, так как при жарении тонкий кусок высыхает, т. е. теряет свою сочность и становится жестким. При отбивании как стол, на котором отбивается мясо, так и тяпку следует смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

• *Голландские нитки.* После отбивания приготовляемое цельным куском мясо связывается для сохранения приданной ему формы голландскими нитками в продольном и поперечном направлениях. Порционные куски, например, бифштексы, филе-миньон и другие, обвязываются только кругом. Жаркие, подаваемые на костях, окорок, грудинка, отбивные котлеты и др., не связываются нитками перед жарением, за исключением ростбифа, который связывается для прикрепления к мясу надрезанного слоя жира. Порционные и мелко нарезанные куски мяса, как для беф-строганов, шнельклопс, шницель по-венски гренадин, эскалопы и др., а также рубленое мясо не обвязываются

совсем.

• *Шпигование.* После зачистки и отбивания, для некоторых блюд мясо шпигуется свиным шпеком с целью придания ему большей сочности. Шпек обыкновенно берется соленый, но не копченый. Шпигование производится так: взяв хороший твердый шпек, срезать с него кожу и нарезать длинными полосками вдоль волокна; если же резать поперек волокна, то шпек рвется. Для шпигования нужно брать верхние слои шпека, лежащие тотчас под кожей, они гораздо крепче нижних слоев; нарезав шпек, вправить полоску его в шпиговальную иглу (шпиговку), проколоть ею мясо вдоль волокон и, пропустив через проколотое место, выдернуть так, чтобы полоска шпека осталась в мясе; таким образом нашпиговать вдоль волокон всю поверхность мяса; каждая полоса шпека, вдетая в шпиговку, должна быть не длиннее 2 см. Шпигованное мясо не только будет сочнее обыкновенного, но красивее на вид, если правильно, хорошо нашпиговано. Мясо животных всегда шпигуется вдоль волокон, потому что в готовом виде нарезается поперек волокон, и тогда кусочки не выпадают наружу, а остаются в самом мясе в виде кубиков.

• *Маринование.* Для некоторых жарких, а в особенности приготовляемых на вертеле, зачищенное мясо за несколько часов до приготовления маринуется в прованском масле или в вине (беф-андоб) с кореньями и различными пряностями. Маринование мяса в вине применяется для более пикантных блюд. Горяче-парное мясо тоже необходимо мариновать, чтобы стало мягче. О мариновании горяче-парного мяса *см. отдел мясоведения о мортификации мяса*.

• *Соль.* Не следует солить мясо задолго до его приготовления, потому что соль имеет свойство вытягивать сок из мяса, отчего оно становится жестким. Мясо цельным куском, а также порционные куски следует солить перед тем, как ставить на огонь. К рубленому мясу соль прибавляется при проделывании, т. е. при промешивании с жиром; от этого оно получает нужную клейкость. Рубленое мясо, посоленное задолго до приготовления, получает красноватый цвет. Жаркие, приготовляемые на вертеле, следует солить перед самым концом жарения, после того как уже с мяса снята бумага, если оно было покрыто ею.

● *Жар плиты.* Варка мяса для беф-бульи, которое подается самостоятельным блюдом, производится на медленном огне, так как вода не должна кипеть: надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отделятся друг от друга и мясо размочалится. Поросенок, ветчина и соленое мясо варятся на самом краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не

кипело.

Жарение первоначально следует производить на сильном огне или в горячем духовом шкафу, для того чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая в мясе сок его, придает ему в то же время красивый вид. Но как только мясо заколеруется, т. е. зарумянится со всех сторон, его следует поставить на медленный огонь или сбавить жар в духовом шкафу, для того чтобы оно прожаривалось равномерно. Ни в каком случае не следует ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, так как при медленном нагревании мясо, не защищенное корочкой, выпускает из себя много соку, становится сухим, жестким и получает некрасивый серый вид и прелый вкус. Мясо большими крупными кусками жарится всегда в духовом шкафу, а порционными или маленькими кусками — на плите. При приготовлении, каким бы ни было способом, большого куска мяса, нужно тщательно следить за тем, чтобы температура печи была равномерна; чем крупнее кусок, тем легче должен быть жар. При сильном же жаре верхние части могут обуглиться, а внутри куска мясо останется сырым.

При жарении на рошпоре необходимо следить за тем, чтобы угли лежали ровным слоем; в противном случае только часть мяса прожарится как следует, остальное же или сгорит, или останется сырым.

При тушении и брезеровании необходим средний жар; во-первых, по общей причине, т. е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности, а во-вторых, чтобы соус или сок, в котором оно тушится или брезеруется, не сильно кипел, иначе мясо, будто то самое сочное филе или вырезка, высохнет, станет твердым и потеряет много в своем весе. Тушение на пару. Тушение порционных и мелких кусков мяса предпочтительнее производить на пару, чтобы соус совсем не кипел; даже рубленые блюда, которые от кипячения соуса не могут утратить мягкости, и те лучше тушить на пару, ввиду того что при кипячении соуса они теряют свою форму.

Припускание производится на малом огне для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кроме того, припускание в том и заключается, чтобы мясо медленно доходило до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильном огне.

Запекание в тесте производится сначала в горячем духовом шкафу, чтобы тесто быстро зарумянилось, но после того следует сбавить жар, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности; в противном случае, т. е. оставаясь все время в горячем шкафу, тесто будет гореть, мясо же останется не прожаренным. Если

запекание производится в русской печке, то дрова должны вполне прогореть и обратиться в угли, которые следует отгрести в сторону, прежде чем поставить запекать жаркое. Процент потери в весе при различных способах приготовления имеет огромное значение. При варке, тушении и брезеровании — мясо теряет до 40 % своего первоначального веса; при жарении — меньше; от 33 % до 35 %.

● *Открытая и закрытая посуда.* При варке и тушении посуда должна быть закрыта крышкой, во-первых, для того чтобы мясо проходило парами, во-вторых, чтобы из мяса, а также из тех продуктов, с которыми оно приготовляется, не испарился аромат.

Жарение производится преимущественно в открытой посуде, чтобы на мясе образовалась необходимая румяная корочка.

Брезерование нужно производить в закрытой посуде лишь по тем же причинам, как и тушение; но брезеруется мясо в закрытой посуде до тех пор, пока не дойдет до готовности, затем крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припускание производится в закрытой посуде по тем же причинам, что и тушение. При запекании в тесте не приходится закрывать посуду крышкой, так как тесто заменяет ее, т. е. задерживает аромат мяса и продуктов, с которыми жаркое приготовляется.

• *Величина куска.* Чем крупнее и толще кусок мяса, предназначенный для подачи на стол цельным, тем сочнее и мягче будет жаркое и тем красивее получится оно на вид; плоский же и тонкий кусок съеживается, усыхает, становится твердым, и жаркое не имеет красивого вида. Вообще, для жарения цельным куском нужно брать мяса не менее 1,2 кг.

• *Величина посуды при жарении.* Для жарения мяса надо всегда выбирать посуду, соответствующую величине куска; если посуда слишком тесна, жаркое неудобно поливать в ней соком, и, кроме того, оно, съеживаясь, теряет свою форму; если же она слишком велика, сок, едва покрывая дно, быстро выкипает, и, кроме того, его приходится приготовлять в большем количестве, чем следует.

• *Толщина посуды.* Чем крупнее кусок приготовляемого жаркого, тем толще должна быть посуда; мелкие куски можно приготовлять в более тонкой посуде. Масло при жарении не следует класть в большом количестве, потому что оно в таком случае горит, получает горький вкус и некрасивый черный цвет, который потом передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не пригорало к посуде.

Перед жарением на рошпоре мясо обмакивают в прованское масло или смазывают им для того, чтобы оно быстро колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая

корочка.

● *Поливание мяса соком или соусом.* При жарении и тушении необходимо как можно чаще поливать жаркое соком или соусом, с которым оно приготовляется, отчего оно становится мягче и сочнее, иначе на мясе образуется толстая корка, которая портит вкус его и делает твердым. Относительно жарения надо, впрочем, заметить, что начать поливать мясо можно только после того, как оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получит некрасивый серый цвет и прелый вкус.

При жарении в бумаге, на вертеле, следует поливать жаркое по поверхности бумаги, чтобы последняя не горела.

• *Поворачивание мяса с одной стороны на другую.* При жарении, тушении, брезеровании и припускании необходимо с помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо с одной стороны на другую. При жарении это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получает горький вкус, и затем, чтобы оно равномерно прожаривалось со всех сторон. При остальных способах приготовления это необходимо для того, чтобы оно со всех сторон одинаково пропитывалось соком или соусом, с которыми приготовляется. При поворачивании мяса не следует глубоко всаживать в него вилку, иначе из проколотых частей будет вытекать сок.

• *Бумага.* Как при жарении на вертеле, так и при тушении цельного куска мяса употребляется восковая или писчая бумага. В первом случае мясо обертывается в бумагу, во втором — оно кладется под крышку кастрюли. И в том, и в другом случае бумага предохраняет мясо от образования на поверхности его толстой корки, которая портит жаркое. Мясо, защищенное от сильного жара бумагой, проходит парами и не усыхает.

• *Готовность мяса.* Готовность всякого мяса, за исключением рубленого, узнается посредством иглы, вводимой в самую толстую часть куска. При готовности мяса из проколотого места показывается белый, а не кровяной сок. Готовность рубленых блюд узнается посредством надавления жаркого ножом; если выжатый при этом сок будет белого, а не красного цвета, то, значит, мясо готово. Правильно приготовленное мясо, т. е. доведенное до готовности при соответствующей данному способу температуре, должно быть плотно на вид и не крошиться или не распадаться волокнами при разрезывании на порции.

• *Расчет времени при жарении цельного куска мяса до готовности.*

На каждые 400 г мяса, если оно жарится без костей, полагается ¼ часа; если же на костях (ростбиф), то на каждые 1,6 кг этот срок уменьшается на четверть часа; следовательно, на

ростбиф весом в 6,4 кг требуется не 4 часа, а одним часом меньше, т. е. 3 часа. В том случае, когда желают, чтобы мясо было недожаренным и при разрезании из него вытекал кровяной сок (по-английски), указанный срок жарения еще уменьшается на ½ часа.

● *Процент потери веса при приготовлении мяса.* При каждом способе приготовления мясо теряет известную часть своего веса, а именно: при жарении 33 %, т. е. часть первоначального своего веса, а при тушении и варке до 40 %. Такую потерю веса можно считать нормальной, но если во время приготовления мясо потеряет до 45 или 50 %, то такая потеря превышает норму и происходит от неумелого приготовления, так как мясо подвергают действию сильного жара дольше, чем следует, и, как в просторечии выражаются, “пережаривают” его; мясо, потерявшее вес более нормы, всегда бывает сухое и твердое, и, кроме того, готовые порции получаются менее определенного веса. Поэтому каждая хозяйка должна следить за тем, чтобы мясо при приготовлении не теряло в весе больше нормы, это не выгодно и во вкусовом, и в экономическом отношениях.

● *Нарезка жаркого.* Готовое мясо следует поставить на стол, минут на 10, 15, и только по прошествии этого времени приступить к его нарезке. Слишком горячее мясо нельзя правильно нарезать: поверхность разреза станет неровной, как при нарезке горячего хлеба. Как сырое мясо, когда оно режется на куски, так и приготовленный каким бы то ни было способом цельный кусок мяса следует резать немного наискось и непременно поперек волокон *(см. рис. 1)*. При этом условии мясо становится мягче, сочнее и потому легче разжевывается. Правильная нарезка, т. е. что она производилась действительно поперек волокон, узнается по тому, что с поверхности разреза сочится или выступает сок и, кроме того, волокна идут в виде закруглений, а не продольными полосами. При неправильной же нарезке, т. е. вдоль волокон, сок не выступает, и нарезанные куски кажутся сухими.

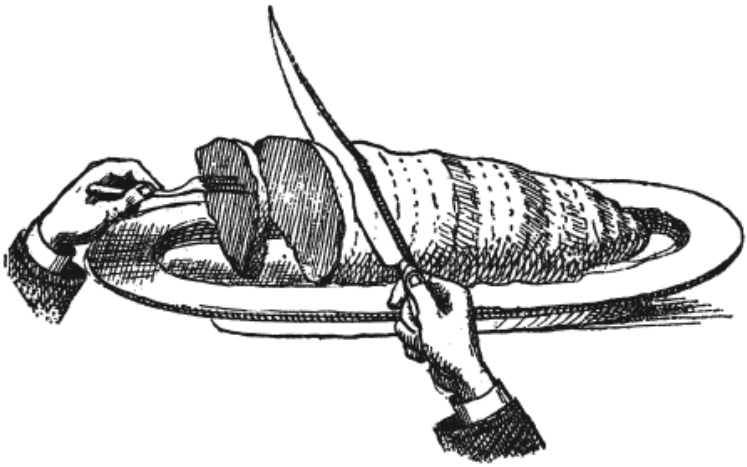


**Рис. 1.** *Нарезка филе-де-беф.*

• *Укладывание цельного куска на блюдо.* При укладывании на блюдо, после нарезки, следует класть нарезанные куски в том самом порядке, в каком они были расположены до нарезки, иначе кусок утратит свою натуральную форму.

• *Подогревание жаркого.* При приготовлении жарких следует наблюдать за тем, чтобы блюдо поспевало как раз к подаче на стол, для того чтобы его не приходилось разогревать, отчего оно получает некрасивый вид и прелый вкус. Если же, в силу какой-нибудь необходимости, приходится разогревать жаркое, то не следует давать кипеть соусу или соку, в особенности если жаркое уже нарезано, так как от этого оно утратит свою мягкость; лучше всего в таком случае ставить жаркое на пар в кастрюле, и притом класть под ее крышку лист восковой или писчей бумаги, как при тушении, чтобы жаркое сверху не усыхало.

• *Пропорция всех продуктов.* При приготовлении жаркого цельным куском, например, ростбиф, толстый филе, огузок или горбушка ссека, т. е. сорта, имеющие большое количество жира и костей (которые при зачистке мяса отделяются от него), надо брать 300 г на каждую персону в сыром виде. Для приготовления же рубленых блюд, в которых к мясу прибавляется масло или почечный жир и белый хлеб, достаточно считать 150 г мяса на персону. Реберные, т. е. котлетные части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только к котлетам телячьим, бараньим и свиным; что же касается воловьих котлет-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персон, в зависимости от веса куска; вырезки или филе, т. е. чистой мякоти без костей, берется по 200 г на персону в сыром виде. Масла, как уже сказано, для жарения берется лишь такое

количество, чтобы оно не давало мясу пригорать ко дну посуды. Поэтому точно определить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцию масла можно определить таким расчетом, что для жаркого на 5 персон совершенно достаточно 100 г масла. Пропорцию фритюра для жарения на одну персону тоже нельзя определить, но, во всяком случае, не меньше чем 400 г фритюра, так как продукт, жаримый во фритюре, должен в нем плавать. Относительно яиц и сухарей для панировки также нельзя определить, даже приблизительно, пропорции на одну персону, но на пять персон можно считать 2 яйца и 100 г сухарей. Соль и перец не поддаются весовому определению; количество соли зависит, кроме вкуса, еще и от ее качества: сырая соль тяжелее, а потому ее кладут больше; сухая соль легче, следовательно, ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дело вкуса.

Коренья обозначаются 50 г на человека, но это тоже лишь приблизительная пропорция; приготовляя жаркое на 10 персон, можно сбавить 100 г и потому, вместо 500 г, взять лишь 400 г кореньев.

• *Примечание о вертеле.* Ввиду того, что в обыкновенной домашней (не ресторанной) кухне жарение на вертеле применяется очень редко, так как самая постановка вертела сопряжена с большими расходами и, кроме того, находится в зависимости от устройства данной кухни, то мы считаем лишним здесь особенно распространяться об этом способе жарения в общей статье, а упоминаем о нем в приготовлении отдельных блюд (как то: филе, ростбиф и проч.). Жарение на вертеле и на рошпоре у нас в России распространено на Кавказе, а потому, приготовляя блюда кавказской кухни, приходится применять эти приборы.

• *Мортификация.* Мясо всех убойных животных, как домашних, так и диких, при всех способах приготовления должно быть хорошо выдержано, т. е. морцифицировано, тогда оно будет всегда мягко, сочно и удобоваримо.

★ ОСОБОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

• *Приготовление телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины.* Телятина, баранина, свинина и крупная лесная дичина для жарких приготовляются всеми теми же способами, как говядина.

• *Предварительная заготовка перед приготовлением.* Предварительная заготовка, т. е. зачистка, отбивание, связывание и проч., телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины, как то: дикой козы (серна), оленины, кабана, зайца и проч., ничем

не отличается от производимой над говядиной, но только телятина, как более нежное мясо, отбивается исключительно для придания формы и сглаживания волокон, как и филе, но не для мягкости, как твердые сорта говядины. Поэтому отбивать телятину следует очень легко и мало.

• *Маринование.* Ввиду того, что баранина имеет особый специфический привкус, за несколько часов до приготовления некоторых пикантных блюд она маринуется в прованском масле с прибавлением луку, чесноку и букета, а в некоторых случаях и кореньев. О мариновании крупной лесной дичины *см. следующую статью о птице*.

• *Пропорция продуктов для маринования.* Для маринования обыкновенно берется приблизительно на каждую персону ¼ стакана (50 мл) прованского масла, часть луковицы и один зубок (частица) чесноку.

• *Переворачивание кусков.* В тех случаях, когда прованское масло не покрывает доверху маринуемого куска, то последний время от времени нужно перевертывать с одной стороны на другую, чтобы равномернее мариновался.

• *Время маринования.* Время маринования бывает различно, в зависимости от величины куска и от приготовляемого блюда; мелкие куски маринуются скорее крупных. Для каждого отдельного случая указано время маринования.

• *Время приготовления.* Телятина, как более нежное мясо, при всех способах приготовления доходит до готовности гораздо скорее говядины, а потому всегда нужно тщательно следить за тем, чтобы она не перешла, отчего мясные волокна размочалятся и весь кусок потеряет форму и сочность. Баранина приготовляется дольше телятины, а свинина дольше говядины. В большинстве случаев жаркие из баранины и свинины для придания им большей мягкости и сочности, как, например, окорок, если он взят от плохо упитанного животного, свиные котлеты и проч., приготовляются в тушеном или брезерованном виде. Баранина и свинина от хорошо упитанных животных приготовляется в жареном виде.

• *Жар плиты.* Для телятины жар плиты при всех способах приготовления должен быть несколько слабее, чем для говядины, потому что, как выше указано, ее мясо гораздо нежнее воловьего. Для баранины и свинины жар такой же, как и для говядины.

• *Поливание соком.* Поливать соком при жарении и тушении телятину, баранину и свинину нужно так же часто, как и говядину.

• *Готовность.* Телятина и свинина при жарении всегда доводятся до полной готовности и с кровью, как говядина, почти

никогда не подаются, за редкими исключениями; баранину иногда подают с кровью.

Крупная лесная дичина приготовляется большею частью двумя способами, а именно: жарится и тушится. Зачистка и нарезка в готовом виде крупной лесной дичины производится так же, как и нарезка мяса других убойных домашних животных.

● *Примечание о мороженом мясе.* Зимою мясо как домашних, так и диких животных можно получать в мороженом состоянии по удешевленной цене. Такое мясо как в питательном, так и во вкусовом отношении стоит гораздо ниже в сравнении с парным мясом *(подробности см. отдел мясоведения)*. Если почему-либо приходится питаться таким мясом, то нужно всегда соблюдать следующее правило: какой бы способ приготовления из указанных здесь ни применялся, всегда предварительно следует мясо оттаять, так как мороженое твердое мясо невозможно зачистить, т. е. снять пленки, выделить кости и проч. Оттаивать нужно в глубокой посуде, чтобы сохранить сок, который при этом выделяется из мяса. Сок этот содержит в себе и питательные, и вкусовые вещества, а поэтому его не следует выливать, а нужно прибавить к соусу, который будет подан к этому мясу.

## Приготовление домашнего фритюра

Взяв не менее 2 кг хорошего почечного жира, отделить его от пленки, нарезать на маленькие кусочки, промыть хорошенько, сложить в кастрюлю, залить холодною водою в таком количестве, чтобы вода покрыла жир, и поставить на плиту вариться, пока он станет прозрачным, на что нужно не менее как 5 часов. Во время кипячения во фритюр можно прибавить букет или пряности для придания ему лучшего запаха и вкуса. Прозрачный цвет жира служит доказательством того, что вся вода из него выпарилась, так как пока в жире есть хотя немного воды, он имеет цвет мутный, а не прозрачный. Готовый жир процедить через салфетку и выжать его хорошенько для того, чтобы получить и тот жир, который находится в шкварках.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт жира.* Для приготовления фритюра необходимо брать самый лучший сорт жира, а именно внутренний, околопочечный; от другого жира получается при растапливании много отбросов, от которых трудно очистить фритюр; присутствие же отбросов сообщает жарким запах сала.

• *Промывка жира.* Перед вытапливанием жир следует тщательно промыть в холодной воде или, еще лучше, заранее

намочить, чтобы он не имел никакого запаха.

• *Подготовка фритюра для употребления.* Фритюр, предназначенный для жарения каких бы то ни было продуктов (от самых простых до самых изысканных), необходимо прежде всего процедить через кисею или мокрую салфетку, чтобы он был совершенно чист, прозрачен, желтого цвета и не имел бы никаких пригарок; в противном случае продукты, изжаренные в таком фритюре, получат некрасивый темный цвет. Для жарения фритюр берется всегда в настолько достаточном количестве, чтобы продукты совершенно были им покрыты — плавали в нем, иначе они будут неравномерно прожариваться (одна сторона пригорит, а другая останется сырою). Перед опусканием, для жарения, известного продукта во фритюр, нужно последний отколеровать, т. е. накалить до такой степени, чтобы брошенная в него капля холодной воды производила сильный треск. Но при этом не следует давать фритюру гореть. Только до такой степени накаленный фритюр пригоден для жарения и достигает своего назначения, т. е. образует на зажаренном в нем продукте красивую, хрустящую корочку и не придает запаха сала. Все зажаренное в недостаточно нагретом фритюре получает некрасивый цвет и запах сала, что, конечно, окончательно портит кушанье и вызывает изжогу. В тех случаях, когда жаркие должны иметь румяную хрустящую корочку, нужно их жарить во фритюре; вообще же можно в нем жарить продукты небольшой величины в том расчете, чтобы они успели прожариться внутри раньше, чем начнут гореть снаружи (весом не более 400 г).

• *Время, потребное для жарения во фритюре.* Продукт, опущенный во фритюр, жарится вообще недолго, минут 5–8, а мелкие продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюре продукт продержать долее, чем следует, то сверху пригорит. Ввиду этого, некоторые, более твердые продукты, как то: телячьи и бараньи котлеты, предварительно припускаются в собственном соку почти до полной готовности, а потом уже покрываются соусом или тестом и обжариваются во фритюре.

• *Вынимание из фритюра.* По окончании жарения продукт вынимается из фритюра шумовкой для того, чтобы через ее дырочки стекал жир.

• *Отсушивание.* По вынутии из фритюра продукт нужно отсушить на бумаге, положенной на сито, для того чтобы весь жир в нее впитался. Чем чаще во время отсушивания меняется бумага, тем лучше. Некоторые нежные продукты после бумаги отсушиваются еще на салфетке. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продукт не успел остыть.

• *Подогревание.* Все то, что жарится во фритюре, должно

сейчас же после жарения подаваться к столу; подогревать нельзя, потому что приобретет запах сала и корочка не будет хрустеть; ввиду этого жарить во фритюре нужно перед самой подачей.

• *Сохранение фритюра.* Если при жарении в первый раз фритюр не сгорел, то сейчас же по окончании жарения его нужно процедить, хорошенько перекипятить и сохранять в каменной посуде в холодном месте до другого раза. Фритюр может сохраниться на холоде в течение нескольких дней, но при этом, вынося на холод, его не следует закрывать, пока совершенно не остынет, иначе он может испортиться.

• *Примечание для стола больных.* Если в доме есть лица, страдающие болезнью желудка или кишок, то таким людям, а также маленьким детям не следует давать жарких, приготовленных на жиру, хотя бы и хорошо отколерованном, ввиду того, что стеариновые части жира обволакивают крупинки пищи и задерживают процесс переваривания, вследствие чего чувствуется особая тяжесть под ложечкой.

# Птица и дичь

## Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления

**Домашняя птица.** Домашняя птица в продаже встречается в живом и в битом виде, а также в парном и в мороженом состоянии. Живая птица обыкновенно ценится дороже битой, а парная дороже мороженой.

На рынках больших городов в продажу поступает как битая, так и живая домашняя птица. На петербургских рынках живая птица стоит дороже битой, но в южных городах, как, например, в Киеве, Харькове, Одессе и др., живая птица продается по очень дешевой цене. Так, например, за пару цыплят платят 20 или 25 коп.; кура взрослая 20–25 за штуку; утки от 25–30 коп. за штуку. Птица эта большею частью поступает в продажу совсем не откормленной, так что обыкновенно ее приходится откармливать дома 2 или 3 недели. Закалывать птицу следует накануне или за день до того дня, в который желают подать к столу. Птица, заколотая в день приготовления, хотя бы утром, бывает всегда жестка и невкусна; ее мясо имеет синеватый оттенок, при жевании тянется как лыко; плохо переваривается желудком, а потому и считается вредным для употребления в пищу, как и горяче-парное мясо убойных животных. В летнее время только что убитую птицу не следует оставлять на земле, а нужно подвешивать за ноги, чтобы со всех сторон был доступ воздуха и чтобы птица хорошо обескровилась; необходимо также в жаркое время выпотрошить птицу, т. е. вынуть все внутренности. Несоблюдение указанных правил обыкновенно ведет к тому, что внутренности быстро портятся, в особенности у жирной, хорошо откормленной птицы, и, конечно, процесс загнивания переходит и на самое мясо. Нельзя допускать также, чтобы только что убитую птицу набивали соломой (торговцы кладут ее вместо внутренностей), так как горяче-парное мясо тотчас же воспринимает запах соломы, который потом трудно удалить (ростовские каплуны). При покупке на рынке не специалисту, не ветеринарному врачу или не птицеводу, а обыкновенному обывателю чрезвычайно трудно определить, здорова ли птица или больна, если при наружном осмотре не встречается никаких ненормальностей (ран, наростов и т. п.).

Поэтому при покупке живой птицы надо обращать внимание

на наружный вид, т. е. на то, чтобы перья не были взъерошены; а плотно прилегали к коже; чтобы глаза были блестящие и открыты как следует, а не затягивались бы пленкой и не закрывались бы поминутно, что указывает на недомогание, и вообще, чтобы сама птица имела веселый, бодрый вид. Вес птицы также имеет значение — очень легкая и худая птица плохо откармливается, потому что страдает какою-либо болезнью. У здоровой птицы гребень должен быть красного, а не синеватого цвета, без каких-либо наростов. На ногах и на коже не должно быть никакой парши и сыпи.

При ощупывании руками мясо должно быть плотно и не должно отставать от костей. Возраст и пол птицы также имеют большое значение и влияют на качество мяса. Поэтому при покупке как живой, так и битой птицы нужно обращать внимание на ноги; чем старше птица, тем чешуя, покрывающая ноги, будет крупнее и жестче. Самца от самки можно отличить по следующим признакам: у самца обыкновенно бывают шпоры на ногах, большой гребень, сильно развитые ноги и яркие перья. Кроме живой птицы на рынках продается битая парная и битая мороженая птица. Зимою, и в особенности во время оттепелей, нужно быть очень осторожным как при выборе домашней, так и дикой птицы, так как от повторных замерзаний и оттаиваний птица, как и мясо, быстро портится, и хотя в замороженном виде запаха не издает, но изменяет цвет мяса и кожи. По этому признаку и можно судить о том, что птица уже испортилась. У свежей доброкачественной птицы мясо должно иметь ровный цвет на филеях и только немного темнее на ногах. Домашняя птица всегда продается без перьев, а потому по цвету кожи всегда можно судить о ее доброкачественности.

Выбирая на рынке битую домашнюю птицу, например, курицу, гуся, индейку и проч., нужно руководствоваться следующими признаками:

1. Глаза полные и блестящие,

2. Кожа сухая, нескользкая и везде одинакового цвета: последнее особенно важно при выборе цыплят, у которых главным признаком недоброкачественности являются пятна зеленоватого цвета на выдающихся костях спины. Кроме того, следует всегда предпочитать молодую птицу — старой и самку — самцу. Молодую птицу можно узнать по следующим признакам:

1. Хлуп, т. е. грудная кость, легко гнется во все стороны.
2. Клетки кожи очень мелкие.
3. Кожа белая.
4. Волоски, покрывающие кожу, короткие и их немного и
5. Жир белого, а не желтого цвета. Подкрыльные мышцы

очень гибки и при легком надавливании сейчас же ломаются.

У старого петуха гребень темно-красного цвета; у старого гуся лапы красного цвета, между тем у молодого они бывают черные или серые. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. У самки бывают всегда более развитые филеи (мясо на груди), а у самца более развитые ноги.

Старую птицу и петуха можно употреблять на супы, так как от них получается крепкий навар, и на все рубленые блюда, а молодую птицу — на жаркое. Весною не следует покупать парную птицу, потому что она несется и мясо бывает жесткое на вкус и синеватое на вид. Поэтому лучше в это время года покупать мороженую птицу (индейку, пулярдку и проч.).

**Дичь** разделяется в продаже на следующие три разряда: крупная, средняя и мелкая.

1. *Лесная крупная,* т. е. дикие животные, как то: лось, дикая коза или серна, заяц, олень, кабан; *средняя*: тетерев, глухарь, куропатка белая, дрохва, рябчики.

2. *Дичь мелкая болотная и водяная*: гаршнеп, вальдшнеп, дупель, бекас, кулик и коростель, а также дикие утки, дикий гусь и проч.

3. *Дичь степная*: фазан, куропатка серая, перепелка, свиристель, дрозд и проч. Дичь болотная ценится дороже водяной, так как имеет лучший вкус. Болотная дичь питается головастиками и растениями, а водяная — рыбой, отчего и мясо ее получает привкус рыбы.

Несвежесть дичи узнается преимущественно по запаху, кроме того: под крылышками появляются пятна зеленоватого цвета и перья делаются влажными и легко выдергиваются, глаза у испорченной дичи всегда бывают провалившиеся и мутные.

В продаже дичь бывает парная и мороженая.

Дичь в продаже встречается: стреляная и давленая и, кроме того, так называемая банкетная и филейная.

Стреляную птицу всегда надо предпочитать давленой, так как ее мясо нежнее на вкус; она узнается по относительной белизне мяса и ранке, имеющей красноватый ободок от пороха; мясо давленой птицы имеет красноватый цвет и багровые подтеки на коже. Мясо парной дичи вкуснее, чем мороженой, а потому парная ценится дороже.

Банкетной называется такая дичь, у которой вполне целы не только филе, но и ножки, и только где-нибудь кожа едва заметно порвана дробью. Ее покупают, чтобы жарить целиком и подавать цельной с костями.

Филейной дичью называется та, у которой сохранены одни

филе; ножки же и крылья прострелены или перебиты и кожа нарушена. Из нее берут одни филе или же приготовляют какое-нибудь рубленое блюдо. Мясо самки дичи вкуснее мяса самца; последнего можно отличить от самки по наружному виду по следующим признакам: самец бывает крупнее самки, имеет на голове хохолок, длинный хвост и яркое оперение.

**Крупная лесная дичина.** Доброкачественность крупной лесной дичины, т. е. мясо диких животных, узнается по тем же признакам, как и мясо домашних животных *(см. отдел мясоведения)*.

**Ощипывание птицы.** При выдергивании перьев нужно наблюдать, чтобы не прорывалась кожа, в особенности когда дичь предполагают подавать цельной, с костями. Поэтому, осторожно выдергивая перья в том направлении, в котором они расположены, покручивать каждое перо в пальцах, чтобы оно легче отделялось от кожи. Не следует для облегчения ощипывания дичи ошпаривать ее кипятком, в особенности ту, кожа которой покрыта волосками, так как, замочив птицу, трудно ее потом хорошо опалить. Из домашней птицы, куры и цыплята тотчас после убоя очищаются от перьев, которые не ощипывают, а прямо ошпаривают кипятком, и перья свободно снимаются. Не следует, однако, долго держать в кипятке, так как от этого мясо теряет свой вкус. Если зимою покупается мороженая дичь, то ее сначала нужно оттаять, а потом уже ощипать перья. Ощипывая мороженую дичь, можно порвать всю кожу, и тогда при жарении мясо будет сохнуть. В тех случаях, когда почему-либо кожа порвется, то ее нужно зашить, а перед подачей к столу выдернуть нитки. У оттаянной дичи кожа рвется скорее, чем у парной. При оттаивании не следует класть дичь в воду, так как перья очень намокают и их трудно выдергивать.

**Опаливание.** Опаливанием достигается удаление самого мелкого пуха, покрывающего кожу птицы, снять который механически, т. е. пальцами, почти невозможно. Чтобы предупредить налеты копоти на коже во время опаливания, птицу натирают мукой, а во избежание получения копоти зажигаемую бумагу свертывают не комком, а трубкой, чтобы в середине образовалась тяга для воздуха, благодаря которой копоть сгорает, а опаливаемая птица не получает запаха дыма. Лучше всего производить опаливание на спиртовой лампе. Если птица была мороженая, то перед опаливанием ее нужно хорошенько вытереть полотенцем, чтобы кожа была сухая, потому что на коже не видно

полос, которые нужно удалить опаливанием.

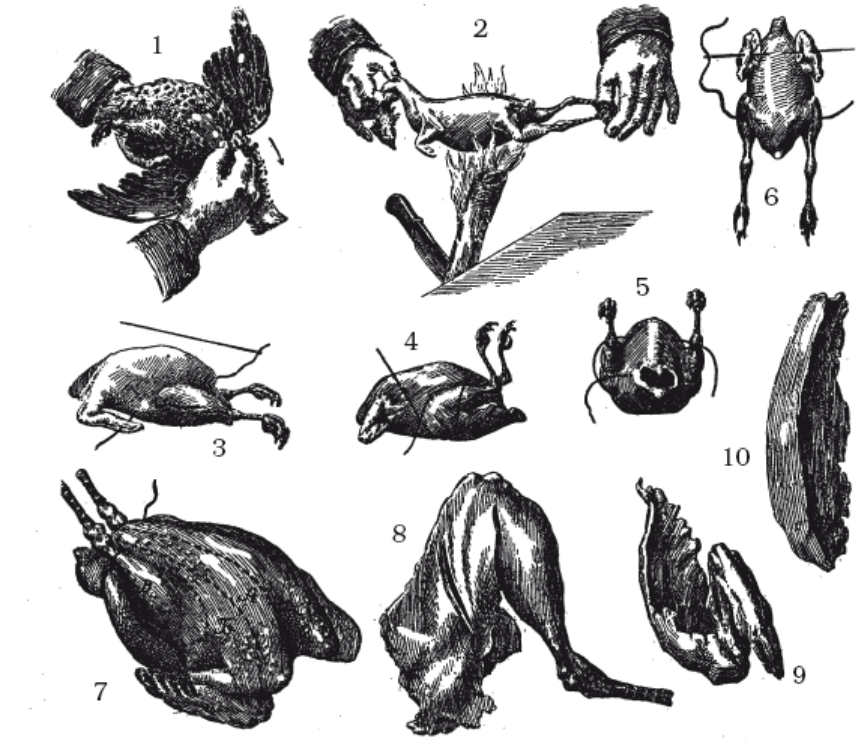



**Рис. 2.** *Ощипывание (1), опаливание (2) и заправка (3, 4, 5, 6) дичи (рябчика). Разборка птицы средней величины (7, 8, 9, 10).*

**Потрошение.** Потрошение производят после опаливания, потому что, выпотрошенная — она становится мокрой и плохо опаливается. В летнее время не следует долго оставлять птицу невыпотрошенной; внутренности ее легко портятся, отчего птица получает неприятный запах внутренностей. Нужно стараться, чтобы отверстие, через которое вынимаются последние, было как можно меньше. С этою целью потрошение рябчика, цыплят и прочей мелкой птицы производится не руками, так как при этом всегда происходит сильный разрыв кожи, и птица приобретает некрасивый вид, а черенком ложки, причем надавливают птицу с боков, чтобы внутренности легче отделялись. Существует три способа потрошения птицы: через шею, через разрез под хлупом и из остова или каркаса птицы, с которого предварительно снято мясо.

• *Через шею* потрошится крупная птица в тех случаях, когда она подается целиком с костями или когда она фаршируется с костями, а также и порционная: рябчики, цыплята и т. д. Производится это следующим образом: отрезав голову и сделав

продольный разрез кожи от шеи к спине, вырезают шейные хрящи, горло и зоб и через образовавшееся отверстие вынимают все внутренности. При этом нужно соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не лопнул желчный пузырь, иначе мясо птицы получит неприятную едкую горечь. Если бы, однако же, это случилось, признаком чего служит желтый цвет вытекающей жидкости, а также мягкость желчного пузыря, то немедленно натереть солью и промыть место, из которого вытекла желчь, а также все, что ею запачкано.

• *Через разрез под хлупом* потрошится крупная птица и порционная, если она подается цельная, и в особенности та мелкая птица, которая подается с головками, а также рябчики, цыплята и проч.

• *Внутренности вынимаются из остова птицы,* когда, при приготовлении, кости птицы подлежат удалению, а мясо предназначается для соусных блюд, или же когда птицу фаршируют целиком без костей.

**Внутренности.** Внутренности домашней птицы или потроха, т. е. печенка, сердце, употребляются преимущественно на супы и перед приготовлением должны быть тщательно очищены и промыты. Печенка же хорошо откормленного гуся идет на паштеты, ценится очень дорого, особенно печенка страсбургских гусей, откармливаемых особым способом для увеличения печени, вес которой доходит до нескольких фунтов, из нее приготовляются так называемые страсбургские пироги или пате-де-фуа-гра. Из печенок и желудков пулярд, каплунов и проч. приготовляется соте, также как и из телячьей печенки.

Внутренности дичи, т. е. глухаря, тетерьки, рябчика, куропатки и т. д., не употребляются совсем; но кишки (кроме желудка) мелкой дичи, как-то: дупелей, вальдшнепов, бекасов и проч. — пассеруются на масле и подаются на крутонах, на которые потом укладывают зажаренную дичь.

Внутренности, главным образом кишки, у домашней, откормленной птицы быстро портятся, в особенности в летнее время, а потому тотчас после убоя птицу следует выпотрошить (вынуть кишки), не оставляя до другого дня. Торговцы обыкновенно набивают внутрь солому, чтобы птица имела более полный вид. Но так как солома сообщает горяче-парному мясу неприятный специфический запах (ростовские каплуны), то лучше вместо соломы класть чистую бумагу. Если же необходимо сохранить птицу надолго, то вместо бумаги нужно положить пузыри со льдом. В зимнее время не потрошеную, в особенности жирную птицу, не следует оттаивать в теплой печке, так как от

тепла внутренности быстро портятся.

**Обмывание.** После потрошения птицу следует промыть в холодной воде как снаружи, так и внутри, причем нужно отделить от внутренней стороны каркаса оставшиеся на нем части легких и сгустки крови. Пулярды, каплуны и вообще жирная домашняя птица при обмывании натирается мукою, чтобы кожа была белее.

**Заправка.** Если птица подается к столу цельной или порционными кусками с костями, то после обмывания ее необходимо заправить, т. е. придать ей натуральную форму прикреплением ножек и крыльев к туловищу, благодаря чему она равномернее проваривается или прожаривается и, кроме того, ее удобнее нарезать, когда она сварена или изжарена.

Заправка производится двумя способами и при помощи заправочной иглы и голландских ниток. Первым способом заправляется мелкая птица, так:

а) когда заготовляется птица без головы и крылышек, например, рябчики, головки которых совсем не подаются, а крылышки слишком малы для жарения, то через плотно вправленные в туловище ножки пропускают иглу с ниткой, сначала в верхние, а потом в нижние части их, и затем концы нитки связываются на спине, а кожица с филеев натягивается на спинку и пришивается к ней;

б) когда заготовляется мелкая дичь, как-то: дупеля, бекасы, перепела и проч., которые жарятся с головками, то предварительно голова птицы подвертывается под правое крыло, филе покрывается тонкими ломтиками свиного шпека, а затем птица обвязывается голландскими нитками, чтобы шпек плотно держался на ней: мелкая птица завертывается в шпек, потому что мясо ее очень нежно и быстро сохнет. Заправка более крупной птицы: курицы, тетерьки, гуся, утки, фазана и проч. — двумя нитками производится следующим образом: отрезать лапки по коленные суставы и загнуть крылья к спине — крылья у крупной птицы не отрезаются прочь, а только выдергиваются перья — положить птицу на спину, головой к левой руке, и пропустить первую нитку от себя через квиски (мягкие части ножек), прикрепив их таким образом к туловищу; после того, повернув птицу на грудь и завернув кожу с шеи, на спину, пропустить иглу с той же ниткой сначала через одно крылышко, потом прикрепив кожу с шеи к спине, пропустить иглу через другое крылышко так, как и через первое; затем связать концы ниток, т. е. конец, оставленный у квиски, с концом у второго крылышка. Второй ниткой прикрепляют концы ножек к туловищу; для этого сначала

пропускают нитку через хлуп сверх ножек, а потом проводят нитку под ножками и связывают ее концы вместе.

При заправке птицы не следует очень натягивать нитки, так как она может при этом прорезать кожу.

Затягивание или закрепление мяса птицы. Ввиду того, что мясо птицы и дичи в сыром виде очень неплотно, то в тех случаях, когда приходится разрубать сырое мясо птицы (вместе с костями) на порционные куски или когда приходится шпиговать дичь, необходимо предварительно закрепить или затянуть мясо птицы. Для этого после заправки последнюю опускают минут на 10 в горячий бульон или кипяток; но нужно следить, чтобы бульон или вода не кипели, иначе птица получится вареная. Вынув птицу, ее следует остудить и только тогда приступить к разрубке или шпигованию.

**Снятие с костей.** Если птица предназначается для рубленых или соусных блюд, где нужна только чистая мякоть, а кости употребляются на соус, то после ощипывания перьев не нужно опаливать и потрошить, а сначала нужно снять кожу, потом мясо. Кожу снимают, сделав ее продольный надрез на груди, потом отделяется все мясо с каркаса при помощи острого филейного ножа. При приготовлении фаршированной птицы без костей мясо отделяется от них несколько иначе: опалив и вымыв птицу, делается продольный разрез кожи на спине; затем, оставив только кости у крылышек и у нижней части ножек, весь каркас отделяется филейным ножом от мяса; таким образом, мясо остается при коже, а остов вынимается прочь. Как в одном, так и в другом случае внутренности вынимаются уже потом из остова.

Кроме наружных больших филе, под ними имеются еще маленькие филейчики, так называемые филе-миньон. В тех случаях, когда филе должны подаваться цельными, как например, котлеты де-воляйль, виллеруа, марешаль и т. п., оба филе (большие и малые) снимаются крайне осторожно с кости, чтобы не испортить их натуральной формы, иначе блюдо не будет иметь надлежащего вида.

**Снятие пленки.** Если филе птицы употребляются цельными, как для только что перечисленных блюд, то, кроме кожи, с них следует снимать и покрывающую их пленку для того, чтобы при жарении или припускании она не стягивала филе, отчего оно съеживается и теряет форму. Если из мяса птицы приготовляются рубленые блюда, то пленку можно не снимать, так как мясо должно быть протерто через сито, на поверхности которого пленка и остается.

Кухонный стол, а также нож, которым снимается пленка, должны быть смочены водой, иначе мясо будет приставать к ним. Пленка с филе снимается таким образом: положив филе на мокрый стол пленкой вниз, узкой стороной к себе, придерживая левой рукой пленку, начать ее срезать острым филейным ножом, держа нож острием вниз, ближе к пленке; при этом надо стараться не перерезать пленки, иначе начало дальнейшего ее снимания будет очень затруднительно, равным образом, не следует срезать мясо вместе с пленкой, от этого филе получаются слишком тонкими. Вообще, надо заметить, что правильное снятие пленки требует большого навыка, а если его нет, то лучше ее не снимать совсем, а сделать несколько надрезов на пленке (накарбовать), которые устранят съеживание филе при жарении.

**Фарширование.** Фаршируют птицу: целиком с костями, без костей и под кожей.

а) Целиком, с костями, птица фаршируется через отверстие около хлупа, через которое производилось потрошение. После фарширования отверстие это зашивается голландскими нитками.

б) При фаршировании птицы без костей вынимается или весь каркас, и остаются, как уже было сказано, только одни кости ножек и крылышки, или же вынимается только одна грудная кость, так называемая косточка-вилка (у индейки). В последнем случае делается небольшой разрез на задней части шеи, через который вынимается кость и производится фарширование *(см. индейка фаршированная)*. Затем отверстие это при заправке зашивается. В тех случаях, когда вынимается весь каркас из разреза на спине *(см. галантин)*, фарширование производится через этот самый разрез, который потом, при заправке, зашивается.

в) При фаршировании только под кожей, кости совсем не вынимаются; кожа несколько приподымается над филе, и туда накладывается тонким слоем фарш; в таком случае внутри уже не фаршируется *(см. цыплята по-польски)*. При заготовлении птицы для фарширования следует очень осторожно обращаться с кожей, чтобы не прорвать ее, иначе фарш может вывалиться наружу и утратить всю свою сочность. Если целость кожи нарушена, то ее следует зашить обыкновенными нитками, не стягивая очень туго, а потом, когда птица изжарена или сварена, вынуть эти нитки.

**Маринование.** Домашняя птица и мелкая лесная дичь маринуются очень редко и только в продолжение одного или двух часов перед приготовлением. Средняя и в особенности крупная лесная дичина всегда маринуется, во-первых, для того чтобы

отбить присущий ей специфический запах; во-вторых, для придания мясу необходимой мягкости. Крупная лесная дичина маринуется от 4 до 6 дней и дольше, более же мелкая, как то: дрохва, тетерев и проч. — 2–3 дня. Маринование дичи должно производиться в деревянной или каменной посуде, но ни в каком случае не в металлической, от которой мясо получает неприятный вкус и становится даже вредным (так как происходит окисление металла уксусом). Если маринуют в деревянной посуде, то она должна быть сделана из дуба, березы, ольхи или липы, а не из сосны или ели, так как сосновое дерево передает маринаду запах скипидара. Перед маринованием деревянную посуду нужно запарить кипятком, опустив в нее раскаленный кирпич и ветки можжевельника, чтобы отбить от посуды всякий посторонний запах.

Крупная лесная дичина маринуется или в уксусе, или в красном вине, например, филе лося или дикой козы. Если для маринада употреблять столовый уксус, то на одну часть уксусу берут две части воды; затем в разбавленный уксус прибавляются пряности: душистый перец, лавровый лист, букет, лук и иногда чеснок (на 1 бутылку смеси по щепотке перцу и лаврового листу и цельная луковица средней величины). Положив в маринад пряности, дают ему несколько раз вскипеть; затем остуживают и заливают им куски дичи, уложенные плотно в бочонок, в таком количестве, чтобы были совершенно покрыты им. Посуда закрывается плотно крышкой, выносится на холод, и затем ежедневно маринад перемешивается. Если дичь, нарезанная на куски, маринуется в красном вине, то количество его измеряется тем, чтобы куски были совершенно покрыты им. Для экономии можно разбавить вино на одну треть или одну четверть водою. Для более мелкой дичи приготовляется маринад с кореньями, а именно: мелко шинкованные и предварительно спассерованные на прованском масле коренья (репа, морковь, сельдерей и порей) и пряности (перец, лавровый лист) заливаются столовым уксусом, наполовину разбавленным водой, и все это кипятится под крышкой, чтобы не испарялся аромат пряностей, в течение 15 минут; потом маринад остуживают и заливают им дичь, сложенную в заранее приготовленную деревянную или каменную посуду. Горяче-парная крупная лесная дичина, а также домашняя птица и дичь не употребляется в пищу, а должна быть выдержана, как и мясо домашних убойных животных. Ввиду этого не следует закалывать птицу в тот день, когда подавать к столу, а нужно заколоть накануне; точно так же и дичь не следует подавать к столу в тот день, когда она убита. Горяче-парное мясо птиц так же твердо и неудобоваримо, как и мясо животных.

**Шпигование.** В птице шпигуются только мягкие части, т. е. филе и квиски. Крупная лесная дичь, серна или дикая коза, лось, оленина шпигуются, как и мясо. Подробности о шпиговании *см. отдел жарких*. Тетерки, рябчики, глухари и проч. шпигуются поперек волокон, потому что готовая птица разрезается на порции в продольном направлении, тогда как мясо всех съедобных животных в готовом виде разрезается поперек волокон. На основании этого правила, чтобы шпек был виден в разрезе, и нужно мясо шпиговать вдоль, а птицу поперек волокон. Как крупная лесная дичина, так и средняя дичь шпигуются для придания мясу большей сочности и питательности.

**Способы приготовления.**

● *Домашняя птица и дичь.* Домашнюю птицу приготовляют четырьмя способами:

1. Варят,
2. Жарят,
3. Тушат и
4. Припускают, а дичь тремя способами, потому что не варится, за исключением крема Аспази.

• *Варка.* Если из домашней птицы желают приготовить какой-либо суп, то в этом случае она заливается холодной водой, как и мясо для бульона, и при этом нужно следить за тем, чтобы жидкость все время кипела; если же домашняя птица подается в отварном виде на 2-е блюдо, например, фаршированная индейка или пулярдка и т. д., то ее хотя и заливают холодной водой, но варят паром, не кипятя, чтобы она сохранила свой вкус. Некрупную домашнюю птицу, как, например, курицу-молодку, если она не фаршированная, можно варить в бульоне или в горячей воде. Вообще, температура жидкости зависит от веса птицы. Мелкую птицу для 2-го блюда можно заливать горячей жидкостью, а крупную холодною.

• *Жарение.* Крупная как домашняя, так и дикая птица жарится всегда на масле: а) в духовом шкафу (жареная индейка, каплун, гусь, фазан, утка, глухарь, тетерька и др.) или же б) на вертеле.

Мелкая домашняя птица жарится на плите: а) на масле (цыплята, рябчики и проч.); б) во фритюре (цыплята в кляре, виллеруа и проч.).

Кроме того, мелкая птица жарится на рошпоре (цыплята в папильотах); котлеты из цельных филе (де-воляйль).

● *Тушение.* Домашняя птица тушится большею частью порционными кусками (филе из гуся по-испански, цыплята маренго, цыплята прентаньер, по-французски и др.); дичь тушится

целиком.

Как средняя, так и мелкая дичь во время жарения всегда кладется на спинку, и только когда последняя зарумянится, то повертывается на бок. Это делается для того, чтобы горький сок, который содержит в себе спинка всякой дичи, не капал на филе, отчего и они могут получить горький вкус. Когда же спинка прожарится, то сок, при нагревании, свернется в виде хлопьев.

• *Масло.* Всякая дичь жарится всегда на масле, которое должно быть предварительно отколеровано. Во фритюре дичь не жарится, так как при этом становится очень сухой.

• *Сметана.* Сметану, с которой тушится дичь, следует прибавлять после обжаривания дичи, иначе последняя получает некрасивый серый цвет и делается пареной; кроме того, если сметана прибавлена очень рано, то от этого получается очень жирный соус, так как сметана отскакивает, т. е. превращается в масло.

• *Припускание.* Этот способ применяется исключительно для приготовления соусных блюд; причем птица всегда припускается в разрезанном виде, а не целиком.

**Время.** Время, необходимое для того, чтобы вполне прожарилась как домашняя, так и дикая птица, зависит:

1. От величины птицы (чем крупнее птица, тем дольше она жарится и тем жар должен быть равномернее и легче, чтобы мясо одинаково прожарилось как у кости, так и в верхних частях),

2. От того, молодая ли она или старая (молодая птица жарится скорее, чем старая), и

3. Самка ли это или самец (самка жарится быстрее, чем самец).

Крупная птица: индейка, гусь и проч. — жарятся от 1½ до 3 часов. Средней величины птица: глухарь, тетерька, пулярда — жарятся от 40 минут до 1 часа.

Мелкая птица: рябчики, цыплята, вальдшнепы, бекасы и пр. — жарятся от 15 до 25 минут. Лесная дичина: лось, дикая коза, олень, кабан — жарятся, как и мясо, в зависимости от величины куска.

● *Готовность.* Готовность крупной, цельной, домашней птицы и дичи, а также и порционных кусков узнается при помощи иглы, как и готовность мяса. Готовность жареной мелкой птицы и дичи узнается по тому, что из них вытекает белый, а не кровяной сок; чтобы убедиться в этом, нужно приподнять птицу за ножку вилкою или рукою.

**Нарезка.** Птица разрубается всегда перед самой подачей на

стол, иначе куски высыхают и сморщиваются; если же разрезанную птицу держать в соусе, то потом ее трудно уложить на блюдо: она будет разваливаться. Если почему-либо птица нарезана раньше, чем следует, и остыла, то ее можно подогреть, залив соком, но только на пару, чтобы сок или соус не кипел.

Число кусков, на которые разрубается птица для подачи к столу, находится в зависимости от ее величины, так, на 2 части в продольном направлении делятся: рябчики, порционные цыплята, кулики, куропатки и т. п.

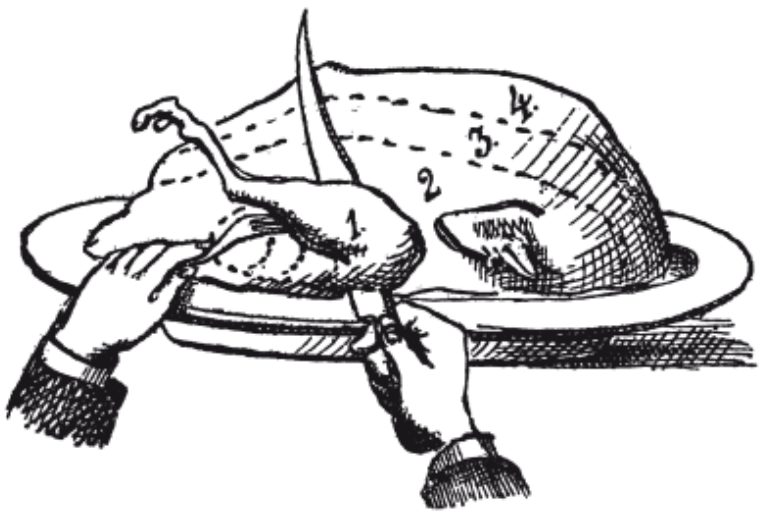



**Рис. 3.** *Нарезка крупной птицы (индейка, гусь).*

На 3–4 — курица, пулярдка, тетерька, причем спинка хотя и подается, но порцией не считается.

На 7–9, 12 частей — гусь, индейка, глухарь и т. п.

● *Мелкая дичь,* т. е. вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепелки, всегда подаются целиком и на порции не разрубаются.

Нарезка птицы производится следующим образом: сначала отделяют ножки от туловища по сочленению, затем если птица крупная, то разрубают ножку пополам по суставу; после того срезают крылышки вместе с тонким ломтиком филе, во всю его длину, потом передняя часть туловища отделяется от задней в продольном направлении. Когда грудь отделена от спинки, то приступают к нарезке самого филе, его нарезают продольными тонкими ломтиками на кости или же снимают оба филе аккуратно с кости и затем каждое филе нарезают продольными длинными ломтиками, держа нож наискось, чтобы куски были шире. Последняя нарезка филе еще лучше первой. Число этих ломтиков зависит от величины птицы: так, куриное филе режется на 2 ломтика, филе глухаря на 4 ломтика, филе гуся и индейки

на 5 и иногда на 7 ломтиков. Сама же спина разрубается пополам в поперечном направлении.

● *Укладывание на блюдо.* Разрезанные куски укладываются на блюдо следующим образом: сначала кладется кожею вверх перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, а на последней укладываются ломтики филе в том порядке, в каком они находились до нарезки; по бокам же кладутся крылышки и ножки опять на прежние места, т. е. туда, где они находились у цельной птицы.

**О вертеле.** Индейка, гусь, пулярдка, фазан, цыплята и другая домашняя птица жарятся на вертеле совершенно так же, как жарится мясо, т. е. заготовленная как должно птица (выпотрошенная и заправленная голландскими нитками) надевается на шпильку соответствующей величины и прикрепляется к вертелу *(подробнее см. филе де-беф, жаренный на вертеле, в отделе французской кухни, обед № 12)*. Птица заготовляется перед жарением на вертеле совершенно так же, как перед жарением на масле; только каплуны и пулярдка предварительно обертываются тонкими ломтиками свиного шпека, чтобы не подгорала кожа.

**Примечание о жире.** Мясо домашних убойных животных и домашней птицы имеет в своем составе достаточное количество жиру, а потому его шпигуют в редких случаях, мясо же как крупной лесной дичины, т. е. диких животных, так и диких птиц почти совсем не содержит жира, а потому всегда шпигуется для сочности.

Некоторые породы домашней птицы, в особенности гуси и утки, имеют большое количество жиру на внутренних органах и на самом мясе, под кожей. При потрошении обыкновенно жир этот удаляется прочь, так как иначе при жареньи растопится, а потом сгорит. Ввиду этого, удалив жир из птицы, его следует растопить в особой посуде и употреблять на заправку различных фаршей вместо коровьего масла. Особенно вкусная получается гречневая каша, заправленная гусиным жиром, а также хорошо паштетное и вообще всякое рассыпчатое тесто, приготовленное на гусином жиру.

**О сохранении битой птицы.** Если битую птицу желают сохранить в течение нескольких дней в сыром виде для домашнего запаса, или для отсылки в другое место, то необходимо ее после убоя подвесить за ноги вниз головой, чтобы стекла кровь, а не оставлять лежать на земле в продолжение

нескольких часов, отчего получаются пятна на коже. Помимо этого, как сказано выше, нужно удалить кишки, не набивать соломой, а пузырями со льдом или чистой бумагой, и не укупоривать в корзины, пока не примет температуру окружающей среды.

**О петушиных гребешках.** Если домашняя птица закалывается дома, то гребешки нужно отрезать тотчас после убоя, чтобы они не пропитывались кровью. Если их хотят сохранить для стола, то сейчас же опускают в холодную воду и вымачивают в течение нескольких часов, меняя воду, чтобы удалить кровь. Когда вода будет совершенно чистая и гребешки побелеют, то их опускают в горячий раствор кристаллической соды (на 1 ведро воды ¼ часть соды) и так оставляют, помешивая лопаткой до тех пор, пока вся верхняя, шероховатая кожица сойдет. Затем отрезают сосочки у каждого гребешка и вымачивают еще раз, чтобы стали совершенно белыми. После такой обработки гребешки даже в мороженом состоянии сохраняют белый цвет.

# Рыба

## Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы

Рыба, встречаемая в продаже на рынке, бывает: морская, речная, озерная и прудовая. Самая дорогая — это морская рыба, на втором месте по цене стоит рыба речная, потом озерная и последняя прудовая. Рыба, водящаяся в проточной воде, ценится дороже той, которая водится в стоячей воде. Для приготовления рыбных блюд рыба употребляется свежая и соленая. Кроме того, есть рыба вяленая и копченая, которая большею частью подается на закуску.

**Свежая рыба бывает:** *живая, уснувшая, парная, мороженая уснувшая* и *убитая мороженая;* самая лучшая — это живая рыба, затем парная уснувшая, потом убитая мороженая и самая худшая — уснувшая мороженая, так как она быстрее всего портится, в особенности во время частых оттепелей: а) *Живая* рыба дает ухе самый крепкий и вкусный навар; б) *Уснувшая парная,* доброкачественность которой узнается по следующим признакам: *глаза* полные, выпуклые, блестящие; *туловище* на ощупь упругое, крепкое; *брюшко* крепкое, синевато-белого цвета; *кожа* гладкая, без слизи и налета; *мясо* плотно прилегает к костям; *жабры* темно-красного цвета и не должны издавать дурного запаха. Чтобы убедиться в том, что жабры не подкрашены, нужно потереть их белой влажной тряпочкой или пальцем, и подкраска тотчас обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорее, навар от нее получается мутный и менее крепкий, нежели от живой;

в) убитая замороженная рыба отличается от уснувшей следующими признаками:

● *плавники, расположенные на хребте, имеют вид распущенного веера и от сильного даже надавливания не изменяют своего положения.*

Напротив, у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежат сложенными к хребту и, будучи расправлены, снова складываются;

● *жабры красного цвета, но иногда белого, что указывает на то, что рыба была оттаена и снова заморожена.* Достоинство такой рыбы хуже, чем замороженной один раз. Мороженая рыба имеет очень дряблое мясо, которое легко отстает от костей, в

особенности у нежных сортов рыбы, как то: форель, сиги, лососина и проч.

**Значение веса в продаже.** Чем крупнее рыба, т. е. чем больше она весит, тем дороже ценится каждый фунт, так как в крупной рыбе процентное содержание костей и отбросов всегда будет меньше, чем в мелкой того же сорта. Так, например, гораздо выгоднее взять одного судака весом в 5 ф., чем 5 шт. по 1 ф., но зато 1 ф. судака, весящего 5 ф., будет стоить дороже 1 шт. фунтовых судаков; разница в цене будет колебаться от 5 до 10 коп. за фунт. Но для некоторых специальных блюд, как, например, судачки кольбер и др., необходимо покупать порционную рыбу, тогда, конечно, нужно платить дешевле за каждый фунт.

**Соленая рыба.** Признаками доброкачественности соленой рыбы служат:

1. Совершенно сухая кожа и
2. Однородность цвета мяса во всех частях рыбы.

Если попадется очень соленая рыба, то ее необходимо предварительно вымочить в холодной воде, причем чем солонее рыба, тем большее число раз нужно переменять воду, в которой она вымачивается. Малосольную рыбу можно совсем не вымачивать. Перед варкой соленой рыбы с нее необходимо снять кожу: для этого рыбу нужно ошпарить.

**Различные способы чистки рыбы.** Чистка рыбы производится различными способами, в зависимости: а) от приготовляемого из нее блюда и б) от сорта рыбы. Всего же существуют три основные способа очистки.

Совершенно особыми способами чистятся: налим, угорь, гатчинская форель и лещ, когда он фаршируется, затем: осетрина, стерлядь, соль (камбала), линь и миноги.

**Способ чистки рыбы в зависимости от ее назначения для разных блюд.** *Первый* основной способ. Если хотят подать рыбу целиком на костях или порционными кусками с костями, в вареном или жареном виде, то ее потрошат через брюшко, сделав для этого на нем продольный разрез. *Второй* способ применяется в том случае, когда рыба предназначена для соусных блюд и ее мясо должно пропитаться соусом, в котором ее приготовляют, то ее нужно потрошить со спины, для чего делается продольный разрез по хребту от головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвост остаются при туловище. Отделив кости от

мяса, внутренности свободно вынимаются из разреза. В обоих случаях необходимо прежде всего удалить чешую. Это достигается легко и просто при помощи существующей для этого машинки. За неимением последней, чешую следует осторожно срезать с кожи острым филейным ножом, стараясь не прорезать кожи, что требует большого навыка; при неопытности же лучше всего оскабливать чешую теркой, положив рыбу в воду, чтобы чешуя не разлеталась в стороны и не попадала на другие продукты. С мороженой рыбы чешуя срезается очень легко.

После очистки чешуи приступают к потрошению. Прежде всего следует очень осторожно сделать продольный разрез на брюшке, ниже горла, и вынуть лежащую около головы печень, в которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получит горький вкус; поэтому те места рыбы, на которые попала желчь, лучше всего вырезать или сейчас же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затем вынимают остальные внутренности; если же рыба была сонная, то вынимаются и жабры, так как они, в особенности при варке, дают неприятный вкус. После потрошения рыбу следует тщательно промыть в холодной воде.

*Третий* способ применяется при приготовлении соусных и рубленых блюд, где требуется только одна мякоть, тогда чешуя совсем не счищается и филе прямо срезается с кости, для этого прежде всего кладут рыбу головой к правой руке; затем делается около головы, немного вкось, поперечный разрез до самой кости; потом, придерживая рыбу левой рукой за туловище и держа нож в правой острием вниз, как можно ближе к кости, срезается филе прежде с одной стороны, а потом, повернув рыбу, с другой. Со срезанных филе снимается потом кожа следующим образом: положив филе на стол, хвостом к себе, надрезают кожу около хвоста и начинают срезать с нее филе, придерживая левой рукой за хвост и держа нож острием вниз. При этом надо стараться не прорезать кожу в поперечном направлении, так как очень трудно снова поднять край кожи для ее дальнейшего удаления.

• *Чистка угря и налима.* При чистке угря и налима кожа надрезается кругом головы, и затем ее сдирают со всей рыбы целиком. После чего приступают к потрошению. Кожа налима и угря очень скользкая, и ее трудно удержать в пальцах, поэтому необходимо предварительно взять в пальцы щепотку соли.

• *Гатчинская форель и лещ.* Гатчинская форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр, чешуя не снимается, и брюшко остается цельным. После потрошения необходимо счистить кровь с позвонков форели.

Лещ, когда фаршируется, потрошится этим же способом, а

затем и фаршируется через то же отверстие, через которое потрошится.

• *Осетрина.* У осетрины надрезают вязигу в нескольких местах, чтобы при варке не покоробило; кожу с нее не снимают перед варкой, потому что крупная рыба заливается холодной водой, и тогда кожа у сваренной рыбы свободно снимается.

• *Стерлядь.* Со стерляди снимается чешуя с хребта и боков, она потрошится через брюшко, а затем из нее вынимается вязига, расположенная вдоль по средине позвоночного хребта, для этого делается разрез около хвоста и при помощи иглы или ножом вытаскивается осторожно вязига; если она при этом оборвется, то можно сделать новый разрез, но уже подальше, или вытащить с внутренней стороны.

• *Соль (камбала).* Соль чистится следующим способом: соскоблив чешую с нижней стороны рыбы, содрать кожу с верхней (черной) стороны рыбы; затем выпотрошить через разрез около жабр (сделать поперечный разрез кругом жабр) и соскоблить кровь с позвонков.

• *Линь.* Убитого линя следует прежде всего положить в горячую воду, чтобы с него сошла слизь и легче снималась чешуя; из горячей воды его опускают в холодную, соскабливают тупой стороной ножа чешую до полной белизны, затем потрошат через брюшко.

• *Миноги.* Каждую миногу следует окунуть в горячую воду и тотчас же полотенцем снять кожу.

• *Нарезка.* Филе сырой рыбы нарезают на порционные куски поперек волокон и против слоя, наискось, начиная от головы. Этот способ нарезки имеет то преимущество, что при нем легче вынимать кости из мяса. Нарезка готовой рыбы производится всегда, как и нарезка мяса, поперек волокон.

• *Сохранение рыбы.* Если свежую рыбу надо сохранить несколько часов до приготовления, а тем более сутки, то ее необходимо выпотрошить и положить на лед. Живую рыбу лучше в таком случае убить, чтобы она не заснула.

Все указанные ниже способы приготовления находятся в зависимости от различных сортов рыбы, а именно:

● *Сорта рыбы.* Клейкая и мало костлявая рыба, т. е. судаки, щука и пр., употребляется для рубленых и соусных блюд, как то: котлет, зраз, крем Аспази, тельное, соте, мателот и проч.

Нежная и мало костлявая рыба, как то: сиг, лососина, форель, стерлядь, осетрина, камбала, скумбрия, кефаль, короп или карп, сазан и проч. — преимущественно подаются целиком в отварном или жареном виде под различными соусами, а за неимением клейкой рыбы могут употребляться на соусные и рубленые блюда.

Клейкая или нежная, но костлявая рыба, как то: лещи, караси, ерши, окуни и проч. — подается целиком или порционными кусками, но только в отваренном или жареном натуральном виде; для соусных же и рубленых блюд никогда не употребляется. Кроме того, все перечисленные сорта рыб могут употребляться для навара. Соленая рыба обыкновенно только употребляется для рыбных заправочных супов, а также в натурально вареном виде и на некоторые блюда для закусок — например, селянка на сковороде и проч.

☛ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

Рыба приготовляется четырьмя способами:

1. Вареная,
2. Жареная,
3. Припущенная и
4. Запеченная в тесте.

**Рыба варится двумя способами:**

а) в воде (отварная рыба натурально) или в рыбном бульоне (гатчинская форель) и

б) на пару. При этом рыбу можно варить или прямо на пару, без воды, в соответствующей посуде, или вместе с вином, огуречным рассолом и т. д. (стерлядь паровая, осетрина по-русски).

**Жарится рыба тремя способами:**

а) на масле,

б) во фритюре,

в) на рошпоре и на вертеле.

**Рыба припускается двумя способами:**

а) в собственном соку и

б) с прибавлением вина и рыбного бульона.

**Варка рыбы**

• *Надрез кожи.* Если взята только что убитая рыба, то перед варкой (после потрошения) на ее спине, в продольном направлении, следует сделать надрез кожи для того, чтобы во время варки последняя не лопнула.

• *Рыбный котел.* Рыбу, подаваемую на стол цельной, всегда следует варить в лежачем положении, спиной вверх, в специальном рыбном котле или, за неимением его, в продолговатом чугуне, по величине соответствующем рыбе. Если же приходится варить рыбу в тесной посуде, то она потеряет свою

натуральную форму; равным образом, если варить в несоответственно большой, просторной посуде, то от слишком большого количества воды, необходимого, чтобы покрыть рыбу, она станет водянистой и безвкусной. Чтобы рыба лучше держалась на решетке, ее нужно привязывать веревочкой. (Решетка предназначена для того, чтобы готовая рыба не сломалась при вынимании из котла.) Если рыбного котла нет, то сварить большую рыбу целиком, так чтобы она не сломалась, очень трудно; тогда ее придется разрезать на порционные куски; конечно, в этом случае ее нельзя уже уложить так красиво, как цельную. Если в доме не имеется специального рыбного котла, то лучше покупать не крупную, а порционную рыбу, которую можно сварить во всякой продолговатой посуде или даже в обыкновенной круглой кастрюле, свернув рыбу кольцом, т. е. пришив голову к хвосту.

• *Вода.* Крупную рыбу нужно заливать холодной водой, чтобы она постепенно проваривалась паром, согреваясь вместе с водой, причем вода не должна кипеть. В таком случае она сохранит свою форму и не будет иметь вкуса сырости, который присущ рыбе, сваренной в кипятке. Это объясняется тем, что в кипятке быстро сваривается только поверхность рыбы и ее тонкие части у хвоста, более же толстые части (около головы и филе) остаются еще сырыми; кипятить же воду нельзя, так как рыба теряет вкус, разваливается и утрачивает натуральную форму. Но при этом надо заметить, что холодной водой заливается рыба весом не менее 400 г. Мелкая рыба, как то: порционные судаки (200–300 г), корюшка, сижки, окуни, а также порционные куски крупной рыбы — заливаются всегда горячей водой, так как успевают в короткое время свариться во всех своих частях.

• *Рыбный бульон.* Отваривать рыбу можно и в рыбном бульоне; при этом нужно соблюдать правило относительно температуры бульона, т. е. заливать рыбу холодным бульоном, если она крупная, и горячим — если мелкая.

• *Медленный огонь.* Для того чтобы вареная рыба сохранила свой вкус и не передала его воде, ее следует варить паром, т. е. в закрытой посуде (котле) на медленном огне, и не кипятить воду. В том случае, когда толстые части рыбы остаются долгое время сырыми, между тем как тонкие уже проварились, нужно не сварившуюся часть рыбы подвинуть на более сильный огонь (что удобно сделать, когда рыба варится в рыбном котле); но при этом надо все-таки следить за тем, чтобы вода не кипела.

• *Соль.* В тех случаях, когда отваривается рыба для того, чтобы ее подать горячей, необходимо сильно посолить воду, в которой она варится, так как при варке она очень мало

принимает в себя соли. Если же рыба будет подаваться холодною, то соли нужно класть столько, чтобы вода имела слабосоленый вкус. Это объясняется тем, что остуживать рыбу нужно в том отваре, в котором она варилась, для того чтобы она была сочная, а во время остывания она впитывает в себя этот отвар и, следовательно, достаточно просаливается.

• *Коренья и пряности.* Если варится только что убитая, вполне свежая рыба, то, чтобы сохранить ее натуральный вкус, пряностей и кореньев не прибавляют. Впрочем, горячая рыба не принимает в себя вкуса кореньев и пряностей, с которыми варится; этот вкус переходит только в навар; холодная же рыба при остуживании в отваре получает привкус кореньев и пряностей.

**Варка рыбы на пару.** Паровой называется рыба, которая проваривается или доходит до готовности в парах рыбного бульона, вина, огуречного рассола или просто горячей воды. При этом способе варки рыба кладется на решетку рыбного котла и заливается названными жидкостями в меньшем количестве, чем для отварной рыбы натурально.

Кроме того, для этого способа варки существует особо устроенный рыбный котел, в котором решетка находится на некотором возвышении от дна, а вместо крышки высокий колпак; рыба совсем не покрывается жидкостью, которая находится под решеткой котла, и доходит до готовности только под влиянием горячего пара, скопляющегося под крышкой.

**Жарение рыбы на масле.** Рыба жарится на масле, как и мясо, на плите или в духовом шкафу; в зависимости от ее величины. Крупная рыба жарится в духовом шкафу, на сковороде или противне, где она равномерно прожаривается. При этом не следует ее поворачивать, чтобы не испортить ее формы. Мелкую рыбу цельную и порционные куски крупной рыбы обыкновенно жарят на плите, на сковороде, поворачивая с одной стороны на другую.

● *Жар плиты.* Жар плиты для жарения крупной рыбы должен быть меньше, чем для жаренья мелкой рыбы, так как мелкая рыба прожаривается быстрее крупной.

• *Рыбу должно вполне прожаривать.* Следует заметить, что никогда и никакая рыба не подается недожаренной. Потребление такой рыбы очень часто бывает вредно.

• *Поливание соком.* При жарении рыбы ее поливают только маслом, а не соком, как мясо и птицу, и то не так часто, как мясо, иначе она может развалиться.

• *Лимонный сок.* Вспрыскивать рыбу лимонным соком, если

это требуется, нужно перед самым жарением, иначе если ее оставить некоторое время не жареною, то она под действием кислоты развалится. Только что убитую рыбу вспрыскивают лимонным соком перед приготовлением для того, чтобы она не съеживалась и получила большую мягкость.

**Жарение во фритюре**

• *Сорт рыбы.* Во фритюре жарится как клейкая рыба, вроде судака, так и нежная рыба, как, например, сиг. Во фритюре можно жарить порционные куски крупной рыбы или цельную мелкую рыбу (не более 400 г), потому что крупная рыба в короткое время прожариться во всех своих частях не может, а держать ее долго во фритюре нельзя, так как ее поверхность станет гореть.

• *Отсушивание.* Перед жарением как на масле, так, в особенности, во фритюре рыбу нужно тщательно отсушить, завернув в полотенце или в салфетку. Мороженая рыба содержит в себе больше воды, чем парная, а потому ее нужно отсушивать тщательнее.

Если рыбу не обсушить как следует, то при жарении, в особенности во фритюре, она развалится на части, причем если, как известно, вода попадет в раскаленный фритюр, то разбрызжет его во все стороны.

• *Панировка.* После отсушивания рыбу панируют сначала в муке, а потом в яйце и сухарях, если не запанировать сначала в муке, то яйца и сухари плохо держатся. Для панировки сухари должны быть хорошо истолчены и просеяны, и, кроме того, панировка должна лежать тонким слоем на рыбе; от большого количества сухарей получается при жарении толстая корка, которая портит вкус рыбы.

• *Фритюр.* Фритюр для жарения должен быть чистый, без малейших пригарок, иначе рыба получит горький вкус.

Фритюр должен быть отколерованным и, пред опусканием в него рыбы, кипеть, иначе рыба получится сваренной, а не изжаренной и, кроме того, примет запах сала (способ узнать готовность фритюра указан в статье о фритюре). Фритюра надо брать для жарения столько, чтобы вполне рыба погрузилась в него, иначе она неравномерно прожарится и не будет иметь красивый вид. Удобнее всего жарить рыбу в такой посуде, в которой она может свободно поместиться во всю длину, не ломаясь.

● *Бумага.* Вынимая зажаренную рыбу из фритюра, необходимо перекладывать ее на решето, накрытое бумагой. Это делается для того, чтобы весь лишний жир сошел с рыбы на бумагу, которая его впитывает; тогда она не будет пахнуть салом.

**Жарение на рошпоре.** Жарение рыбы на рошпоре производится точно так же, как и жарение мяса этим же способом. Так же, как и мясо, рыба перед жарением на рошпоре панируется двойной панировкой.

**Жарение рыбы на вертеле.** Жарение рыбы на вертеле производится в редких случаях, только в больших кухнях. Перед жарением рыбы на вертеле ее предварительно маринуют в прованском масле и в дальнейшем поступают с соблюдением тех же правил, какие указаны в этом случае для мяса.

**Припускание рыбы.** Припускание рыбы, а также ее запекание в тесте не вызывают необходимости каких-нибудь особых указаний, ввиду того, что эти способы приготовления подробно описаны в отделах о мясе и птице.

**Готовность рыбы.** Готовность рыбы, приготовленной различными способами, узнается при помощи заправочной иглы. Игла свободно входит в рыбу, когда последняя дошла до полной готовности.

★ ПРИМЕЧАНИЕ О ВНУТРЕННОСТЯХ РЫБ

Из внутренностей рыб употребляются: печенки, молоки и икра. Печенки можно употреблять только в том случае, если желчь не раздавлена, иначе печенка получает горький вкус. В особенности ценится дорого печенка налима. После отделения желчного пузыря и тщательного промывания, ее припускают на масле, а потом нарезают бланкетами и кладут на гарнир к различным рыбным блюдам; точно таким же способом приготовляются печенки и других рыб. Молоки рыбы обыкновенно подают на гарнир к соусным рыбным блюдам или идут на закуску (молоки селедки); их обыкновенно опускают в кипяток с лимонным соком и варят в продолжение нескольких минут, не кипятя (от кипячения съеживаются и делаются твердыми). Икра из рыб обыкновенно обланжиривается в кипятке, чтобы потеряла привкус сырости, а потом заправляется, по желанию, уксусом, прованским маслом и зеленым или обыкновенным мелкорубленым луком, подается на закуску, или же при чистке не вынимается из рыбы (корюшка). Внутренности морской рыбы обыкновенно не употребляются в пищу. Внутренности озерной (финляндской) и прудовой рыбы часто бывают поражены глистами. Поэтому нужно обращать внимание на то, чтобы печень, например, налима не была покрыта ни на

поверхности, ни в разрезе, пузырьками. Такая печень считается негодной для употребления в пищу.

**Разделение готовой горячей рыбы на порции при подаче на стол.**

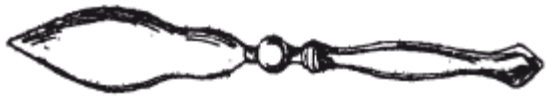


**Рис. 1.** *Лопаточка для деления рыбы на порции.*

Для этого берут рыбную лопаточку *(см. рис. 1)*, которая специально продается в посудных лавках, и надрезают ею рыбу как раз посредине, вдоль хребта, начиная немного ниже головы, и надрез этот ведут вплоть до хвоста. Получатся две половины: верхняя — хребтовая часть и нижняя — брюшная. Каждую из этих половин делят тоже лопаточкой на поперечные кусочки *(рис. 2)*.

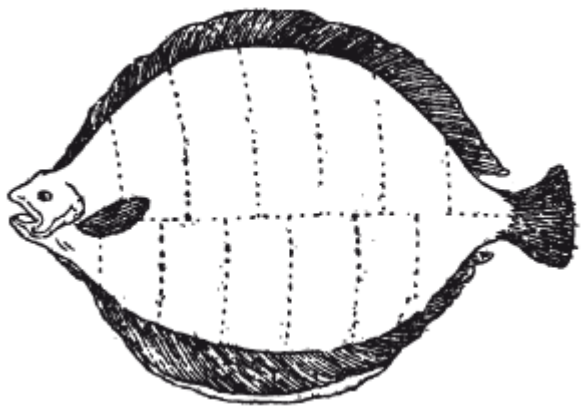


**Рис. 2.** *Разделение широкой и короткой рыбы.*

Каждый кусочек сохранно снимается с костей той же лопаточкой и кладется в известном порядке на блюдо так, чтобы рыба сохранила свою форму цельности. Когда одна сторона рыбы будет таким образом снята с костей, тогда следует вынуть всю спинную кость (хребтовую), а также и ребра, и проделать то же самое и с другой стороны рыбы, а поперечные кусочки так же сохранно приподнять и переложить на блюдо, перевернув кожицею вверх, и уложить на первую половину вполне симметрично, чтобы вся рыба напоминала целую рыбу. Голова и хвост при этом отрезываются и приставляются к соответственным местам нарезанной рыбы. Если нет рыбной лопаточки под

руками, то разделку можно произвести клинком ножа, но в этом случае требуется больше предосторожности, чтобы не разорвать кусочки рыбы.

**Разделение узкой и длинной рыбы** *(рис. 3)*. Надрезать рыбу рыбной лопаточкой или клинком ножа как раз посредине, вдоль, начиная ниже головы; другой надрез сделать по хребту, вокруг, затем разделить как брюшную, так и хребтовую часть на мелкие поперечные кусочки, снимая с костей ложечкой каждый кусочек; переворачивают затем рыбу на другой бок и проделывают то же самое. Тогда как хребтовая, так и все остальные кости останутся на блюде, где лежала цельная рыба.

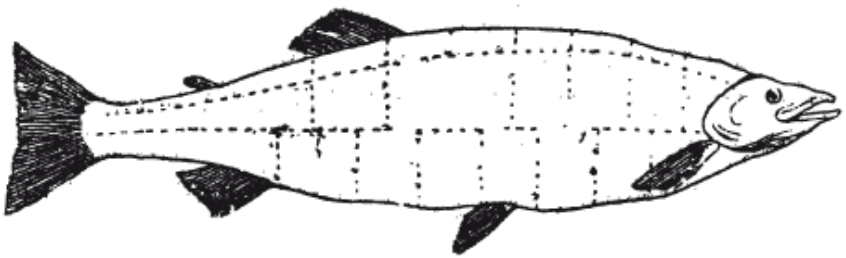


**Рис. 3.** *Разделение узкой и длинной отварной рыбы на порции.*

# Зелень, овощи и корнеплоды

## Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам

• *Зелень, овощи и корнеплоды* подаются к столу или в виде самостоятельных блюд, так называемых антреме, или же в виде гарниров к различным супам, жарким: из мяса, живности и рыбы, в особенности же к холодным блюдам.

• *Зелень.* Все те растения, которые состоят только из зеленых листьев, или мелкие, незрелые овощи зеленого цвета, как, например, щавель, шпинат, салат, зеленый лук, зеленый укроп, зелень петрушки, зеленый горошек, зеленые бобы и т. п., принято именовать одним общим названием “зелень”.

• *Овощи.* К овощам относятся: капуста разных сортов, помидоры, бураки (свекла), баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и проч.

• *Корнеплоды.* К корнеплодам относятся: картофель, сладкие и обыкновенные коренья, земляная груша и др.; собственно же кореньями принято называть только те, которые употребляются для бульона, т. е. репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка.

• Репа и морковь называются красными кореньями, а сельдерей, порей и петрушка — белыми. Последние имеют более сильный аромат, чем красные.

• *Подача.* Каждый сорт зелени, овощей или кореньев, подаваемых на антреме, большею частью укладывают отдельно, не смешивая с другими. В зависимости от названия соуса, под которым зелень подается, она иногда получает свое название, например: цветная капуста огратен, спаржа соус голландский, артишоки по-польски, артишоки а ля-баригуль и т. п. Если зелень, овощи и корнеплоды подаются в виде гарнира для супов, жарких и холодных блюд, то название свое они получают от сочетания нескольких сортов гарнира вместе, например: гарнир жардиньер или гарнир прентаньер, масседуан и проч., — или в зависимости от способа их нарезки, например: гарбюр, жульен, итальен и проч.

**Чистка и обмывание.** При чистке зелени, состоящей только из листьев, от последних всегда отрываются корешки и выбрасываются старые, желтые или гнилые листья.

• *Щавель и шпинат. Корешки.* Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много соку,

который дает хороший вкус, в особенности необходимый для прибавления к приготовляемому из него пюре. После чистки щавель и шпинат тщательно промываются в холодной воде, чтобы удалить приставшую к листьям пыль или землю.

• *Салаты.* Салаты: латук, эндивин, эскароль, ромен, цикорий, французский сельдерей и проч. — прежде всего очищаются от плохих (вялых) листьев, а потом тщательно перемываются в холодной воде, в которой и оставляются до самого приготовления, чтобы не завяли.

• *Зеленый горошек.* Зеленый горошек, если он покупается в стручках, то вылущивается из них, причем плохие или желтые горошины удаляются; до варки горошек должен находиться в холодной воде, чтобы не привянул.

• *Зеленые бобы.* У зеленых бобов (зеленая фасоль) отрываются только стебельки, затем бобы нарезаются или тонко шинкуются и до варки сохраняются в холодной воде, как и зеленый горошек.

• *Укроп и петрушка.* Укроп и зелень петрушки до употребления нужно сохранять в холодной воде, в противном случае быстро вянут.

• *Цветная капуста.* У цветной капусты всегда срезается кочерыжка и удаляются зеленые листья, а затем капуста опускается в холодную соленую воду в том случае, если она подается цельной головкой. Это необходимо для того, что если внутри капусты есть черви, то они все непременно выйдут наружу. Если цветную капусту разбирают на мелкие части, то нет надобности класть ее в соленую воду, так как тогда черви обнаруживаются и их выбрасывают.

• *Свежая кочанная (белая) капуста.* У кочанной белой капусты отделяются испорченные листья и потом срезается кочерыжка; обмывается, как и прочие овощи, в холодной воде. Красная кочанная капуста, употребляемая на салат к жарким, и капуста сафой заготовляются так же, как и обыкновенная кочанная капуста.

• *Брюссельская капуста.* У брюссельской капусты снимаются с каждой головки только испорченные листья и обравниваются немного кочерыжки. Ее нужно тщательно промывать в холодной воде, чтобы внутри не осталось песку.

• *Бураки (свекла).* Бурак или свекла очищается от кожицы в том случае, если она предназначена для жарения; если же предназначается для варки или запекания, то кожица не срезается, потому что от этого свекла теряет цвет. После чистки свеклу не следует долго держать в воде, потому что от этого она тоже теряет цвет.

• *Баклажаны.* В сыром виде баклажаны не очищаются от

кожицы; если же подаются фаршированными, то кожица срезается только с обоих концов; обрезанные места тотчас же натираются солью, чтобы не потемнели, затем вынимается насквозь на колончатую выемку или же гарнирной ложечкой вся сердцевина, т. е. икра, и сейчас же баклажан, получивший форму трубочки, натирается внутри солью, после чего тщательно промывается. Если же баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается, а баклажан разрезается на несколько продольных ломтиков (вместе с кожей); каждый ломтик натирается солью и потом промывается.

• *Кабачки.* У кабачков кожица всегда срезается; когда же они подаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается насквозь вся сердцевина, чтобы получилась форма трубки, потом обмываются в холодной воде.

• *Помидоры.* Когда помидоры подаются целиком фаршированными, то, не снимая кожицы, на верхней стороне делается круглый надрез, образующий крышку, которая снимается, и из средины вынимаются все зернышки и выливается лишний сок, чтобы не разжижал фарша, если помидоры идут на салат, то тоже не очищаются от кожицы.

• *Огурцы.* Огурцы как свежие, так и соленые в сыром виде очищаются от кожицы, и если приготовляются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается вся сердцевина (зернышки).

• *Спаржа.* В пищу употребляется только та часть спаржи, которая прозрачна и легко ломается, а которая гнется и волокниста не употребляется совсем. Чистка спаржи начинается от головки и состоит: а) в соскабливании верхних волокон до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности, и б) в отрезании волокнистой части ствола. После чистки спаржу опускают в холодную воду.

● *Артишоки.* Если артишоки подаются цельными натурально или фаршированными, то прежде всего у них обрезается верхняя, колючая часть листьев на палец, потом обравнивается ножом нижняя часть листьев с корешком (дно) и обрезанное место тотчас же натирается лимоном, чтобы не потемнело. Затем гарнирной ложечкой выскабливается вся мохнатая сердцевина вплоть до мякоти дна. Артишок тщательно промывается в холодной воде для того, чтобы между листьями не осталось земли, и затем опускается в воду с лимонным соком, чтобы не потемнел. Если же подаются одни низы-фонды (донышки) артишок, то все листья срезаются прочь, выскабливается мохнатая сердцевина и остается одна только мясистая чашечка, которая и называется фондом. Как только фонд совершенно очищен, его натирают со всех сторон лимоном и опускают в воду с лимонным

соком, чтобы не потемнел.

● *Лук-шарлот и крупный лук.* Как мелкий лучок-шарлот, так и крупный лук очищаются от кожицы одинаково, как и прочие овощи; старый же крупный (репчатый) лук после чистки и нарезки промывается в холодной воде, для того чтобы удалить затхлый запах, который всегда замечается в старом или лежалом луке. Очищенный лук нужно держать в воде. Испанский лук, употребляемый на салат, чистится так же.

**Корнеплоды**

• *Земляная груша и сладкие коренья* очищаются от кожицы костяными ножами для того, чтобы не потемнели, а после чистки промываются в холодной воде с мукой и до употребления опускаются в воду с уксусом или с лимонным соком тоже для того, чтобы сохранили свой натуральный цвет.

• *Коренья:* сельдерей, порей и петрушка — очищаются от кожицы, которая тонко срезается, но никогда не соскабливается, потому что от этого коренья темнеют.

• *Репа, брюква, морковь и тыква* очищаются от верхней кожи; кроме того, из тыквы выскабливается вся сердцевина, т. е. семена, а репа перед приготовлением всегда обланжиривается для удаления горечи. С репы кожица срезается довольно толстым слоем, потому что кожица эта имеет горький вкус. После чистки коренья тщательно промываются в холодной воде, но не следует их оставлять в ней, так как они вымокают и теряют аромат.

• *Картофель* старый очищается от кожицы так же, как и коренья, а молодой не очищается от кожицы, а только промывается от земли и потом перетирается в салфетке с солью. После чистки, до употребления, картофель все время должен лежать в холодной воде, в противном случае покраснеет.

• *Кукуруза или пшеничка* — початки, как ее называют в Малороссии, перед приготовлением очищается от зеленых листьев.

**Чистка грибов.** Некоторые сорта грибов очищаются от кожицы, как, например: шампиньоны, красные и белые грибы (корешки), а некоторые только тщательно промываются от земли, например, трюфели, сморчки и т. д.

• *Шампиньоны.* У шампиньонов как шляпки, так и корешки очищаются от кожицы, которая соскабливается ножом, и после чистки тотчас же опускаются до употребления в воду с лимонным соком, чтобы не потемнели.

• *Белые и красные грибы.* У белых и красных грибов очищаются от кожицы только одни корешки; шляпки же не очищаются

совсем. Затем грибы промываются в холодной воде; все червивые и дряблые грибы выбрасываются.

• *Сморчки.* Сморчки от кожицы не очищаются, а только тщательно промываются в холодной воде; при этом нужно каждый гриб пересмотреть отдельно, нет ли в нем насекомых. Так как сморчки имеют в себе очень много песку, то их нужно промывать, меняя воду несколько раз. После обмывания сморчки еще обланжириваются, а потом уже приготовляются как обыкновенные грибы.

• *Трюфели.* Так как трюфели всегда бывают покрыты землею, то перед чисткою их кладут в холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, а потом тщательно вычищают каждую штуку твердой щеткой во всех впадинах и снова кладут в чистую холодную воду.

**Нарезка.** Если овощи и корнеплоды употребляются для гарнира не цельными, а нарезанными, то после очистки их нарезают или от руки или же машинками, выемками, в виде каких-нибудь фигурок, сообразно с величиною овощей и их назначением.

**Обланжиривание.** После нарезки или сразу после чистки некоторые овощи и коренья обланжириваются для удаления постороннего привкуса. Из овощей обыкновенно обланжириваются: свежая кочанная капуста, капуста сафой и лук-шарлот, а из корнеплодов — красные коренья, т. е. морковь и в особенности репа, которые при этом утрачивают свой горький вкус. Из грибов обланжириваются сморчки.

★ ПРИМЕЧАНИЯ О СПОСОБАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из способов приготовления зелени, овощей и корнеплодов существует только два основных: варка и тушение. Варка применяется для зелени, т. е. для тех продуктов, которые имеют зеленый цвет, как то: зеленый горошек, зеленые бобы, шпинат, брюссельская капуста, а также некоторые овощи, которые подаются на антреме целиком, например, спаржа, цветная капуста и т. п. Тушение применяется всегда для овощей, приготовляемых мелкими кусками для гарниров или для пюре, а также собственно для кореньев. Так как от тушения зелень утрачивает свой цвет, потому что способ этот производится в плотно закрытой посуде, то оно не применяется при ее приготовлении, за исключением щавеля, так как он теряет свой цвет и от варки. Коренья, а также различные овощи, из которых приготовляется пюре, необходимо подвергать тушению, чтобы

выпарить из них воду, которая содержится в них в большом количестве; следовательно, если еще овощи варить в воде, то они получают водянистый вкус, доведенные же до готовности способом тушения они вполне сохраняют свой вкус.

**Варка зелени.** Зелень, а также овощи, имеющие зеленый цвет (брюссельская капуста, свежие огурцы), варятся в крутом соленом кипятке, в открытой посуде и на сильном огне, а после варки обливаются холодной водой. Все эти приемы употребляются для того, чтобы зелень вполне сохранила свой натуральный зеленый цвет.

● *Прибавка соды и магнезии.* Можно при варке зелени прибавлять щепотку соды или магнезии, или в мешочке березовый щелок; хотя зелень от этого сохраняет свой цвет, но делается твердою, например, горошек и бобы; поэтому лучше ничего не прибавлять, тем более что зеленый цвет совершенно сохраняется уже от того, если варить зелень в открытой посуде и на сильном огне.

**Количество зелени и овощей для подачи на антреме.** Если овощи подаются как антреме в целом виде, например: артишоки, баклажаны, помидоры, кабачки, огурцы и проч., то на каждую персону берется по 1 штуке; более мелких овощей полагается большее число на порцию. Вся прочая зелень, как то: шпинат, щавель, горошек, бобы и проч., которая продается на фунты, считается 200–150 г на персону в очищенном виде. Цветная капуста в очищенном виде по 200 г, а спаржа больше; если средняя, то 300 г, а толстая до 400 г, потому что в 400 г иногда бывает толстой спаржи 4–5 шт.

**Определение готовности.** Готовность овощей и кореньев определяется заправочной иглой, так же как и готовность мяса; готовность зелени, как то листьев шпината, определяется тем, что корешок листа легко растирается между пальцами; готовый зеленый горошек мягок на вкус и проч.

# Соусы

## Общие правила приготовления соусов

**Основное разделение названий соусов:**

а) по цвету: белые и темные или красные; б) по происхождению: русские и французские; в) по способу приготовления: горячие и холодные.

**Основой русских соусов служат:**

• *белых* — горячая белая пассеровка, т. е. мука, поджаренная на масле до горячего состояния, и какой-либо бульон: мясной, из живности или рыбный;

• *темных* — горячая красная пассеровка, т. е. мука, поджаренная на масле в цвет, и бульон мясной, из живности, из рыбы, или сок из-под жаркого.

**Основой французских соусов:**

• *белых* — сырые желтки, сливочное масло, густые сливки и различные консоме (мясной, из живности и рыбный), а в некоторых случаях холодная пассеровка, т. е. мука, растертая на столе с куском масла, а также соус велюте;

• *темных* — фюме, гляс, соки и консоме, а в некоторых случаях холодная пассеровка, картофельная мука и соус эспаньоль.

**Основой большинства холодных соусов служат**: ланспик (мясной, из живности и рыбы), прованское масло, сырые желтки и гляс.

**Посуда для соуса.** Для соуса нужно всегда брать посуду с толстыми стенками, лучше всего медную, потому что в тонкой посуде соус будет пригорать ко дну, отчего получит горький вкус, некрасивый темный цвет и запах гари; кроме того, посуда должна быть широкая, чтобы соус удобно было размешивать и чтобы он быстрее высаживался, выпаривался — сгущался. Для этой цели лучше всего брать медный глубокий сотейник. Русские соусы можно приготовлять в открытой посуде, французские — в закрытой, в особенности если в соус прибавляются какие-либо ароматические продукты.

● *Сорт муки.* Мука для соуса всегда берется самого высшего достоинства, т. е. мелкая, тонкая или так называемая

французская, озимая-мягкая, для того чтобы соус был гладкий и имел хороший, тонкий вкус.

## Приготовление русских соусов

⇨ **Белая горячая пассеровка.** Для белой горячей пассеровки столовое масло берется или в одинаковом количестве с мукою, так, на 50 г муки нужно масла 50 г, или же вдвое меньше, т. е. на 50 г муки 25 г масла. Если же продукты измеряются ложками или стаканами, то масло отмеряется в растопленном виде вдвое меньшем или в равном количестве с мукою.

Приготовляется белая горячая пассеровка следующим образом: в глубокий сотейник положить масло и поставить на плиту. Когда оно распустится, то всыпать всю пропорцию муки и, мешая лопаткой, прожарить до горячего состояния так, чтобы при дотрогивании пассеровка жгла пальцы, но чтобы не пожелтела или не потемнела, так как от этого зависит цвет соуса.

⇨ **Красная пассеровка.** Для красной пассеровки нужно то же количество продуктов, масло для нее не только распускается, но и отколеровывается; т. е. поджаривается до красного цвета, после чего в него уже всыпается мука и поджаривается до темного цвета (красновато-коричневого).

• *Количество пассеровки.* Количество пассеровки, как белой, так и красной, не должно быть сделано более чем на 2 ст. л. муки для соуса на 5 персон. Вообще, нужно заметить, что чем менее пассеровки в соусе, тем он получается лучше и нежнее на вкус, так как от большого количества пассеровки соус имеет мучной вкус, в особенности если она разведена малым количеством бульона.

• *Бульон для соуса.* Чем крепче бульон и чем большим количеством его разведена пассеровка, тем вкуснее получается соус.

Если предназначенный для соуса бульон недостаточно крепок (сварен из малого количества мяса), то соус нужно долго высаживать для того, чтобы он получил крепкий вкус.

Некоторые соусы составляют исключение; для них, наоборот, требуется легкий бульон, который не заглушал бы вкуса того продукта, который должен преобладать в соусе; так, например: соус хренный или раковый и т. п., в которых должен преобладать вкус того продукта, название которого носит соус.

Бульон перед употреблением для соуса должен быть предварительно процежен через мокрую салфетку или сито, чтобы был совершенно чистый и нежирный, в противном случае

может испортить цвет соуса, который от бульонной пены становится серым, а от жирного бульона получает всегда жирный привкус.

☛ **Соединение пассеровки с бульоном.** После того как пассеровка хорошо прожарена, ее соединяют с бульоном, соблюдая следующие условия, чтобы соус был гладкий, не имел комков и получил хороший вкус и цвет:

а) как пассеровка, так и бульон должны быть горячими; если же который-либо из них остыл, нужно его подогреть;

б) всегда вливать бульон в пассеровку, а не наоборот, руководствуясь тем общим правилом, на основании которого жидкое нужно вводить в густое;

в) вливать бульон не сразу, а понемногу и в это время мешать пассеровку лопаточкой или веничком.

• *Количество бульона.* Пассеровка разводится бульоном в таком количестве, чтобы получился сначала совсем жидкий соус, а именно: на столовую ложку муки 1½ стакана бульону.

• *Кипячение соуса.* После соединения пассеровки с бульоном полученный соус нужно кипятить довольно продолжительное время, чтобы придать ему хороший вкус и должную густоту, так как очевидно, что от высаживания вкус соуса, сосредоточиваясь в меньшем, но более густом количестве, становится крепче. Во время кипячения нужно от времени до времени помешивать соус лопаточкой, чтобы не пригорал ко дну.

• *Очищение соуса.* Во время кипячения или высаживания на поверхности соуса всегда появляется жирная пена или масло, в особенности если был взят хотя немного жирный бульон. Накипь эту нужно тщательно снимать ложкой, в противном случае соус получит жирный вкус, а иногда даже запах сала.

• *Степень густоты готового соуса.* Густота готового соуса бывает различная, смотря по тому, подается ли он отдельно в соуснике, тушится ли в нем какой-либо продукт, заливается ли им блюдо так, чтобы соус держался на нем, не стекая, или же оно так покрывается им, чтобы положенный на блюде продукт совсем не был виден. Считается всего четыре степени густоты соуса:

1. Как густые сливки (соус стекает с лопаточки), подается отдельно в соуснике как подливка;

2. Как жидкая сметана (соус покрывает лопаточку легким налетом), употребляется при тушении;

3. Как густая сметана (соус покрывает лопаточку густым налетом), употребляется для соусных блюд;

4. Как густое пюре (соус должен держаться на лопаточке, не стекая), употребляется для покрывания или смазывания данного

продукта.

• *Процеживание соуса.* Готовый соус нужно процеживать через редкую салфетку или через кисею, или через частое сито для того, чтобы он был совершенно гладким. Соус процеживается так же, как и суп-пюре.

• *Продукты, прибавляемые в соус для вкуса.* Русские соусы, для вкуса, перед подачей заправляются иногда сметаной, уксусом, пюре томат-консервами, маринадами и проч. После прибавки каждого из упомянутых продуктов нужно вскипятить соус, чтобы он получил их вкус. Для того же, чтобы соус получил большую пикантность от прибавляемых продуктов, лучше их предварительно отдельно прокипятить (сметана, уксус) или прожарить (маринад, томат и проч.), а не вводить сырыми или сейчас после откупоривания банки, если взяты консервы.

★ ПРИМЕЧАНИЕ О ТЕМНЫХ СОУСАХ При приготовлении темных русских соусов к говядине, телятине, баранине, свинине и проч. нужно для вкуса этих соусов прибавлять сок из-под жаркого, который всегда остается на противне или сковороде, на коих оно жарилось. Для этого тем бульоном, которым разводится пассеровка, нужно предварительно всполоснуть посуду, в которой жарили мясо. Если же последний пригорел, то он не годится для указанной цели, потому что от этого получает горький вкус и запах гари. В том случае, когда от жаркого осталось много соку, им можно разводить пассеровку.

Правила, указанные для русских соусов относительно посуды, сорта муки, а также густоты готового соуса и процеживания его, необходимо соблюдать и при приготовлении французских соусов.

## Французские соусы

### *Белые*

⇨ **Консоме и сливки.** Для большинства белых французских соусов в начале приготовления берется какой-либо консоме (мясной, куриный, рыбный) и густые сливки в соответственной пропорции, а именно: сливок берется ¼ или ⅕ всего количества консоме или больше, в зависимости от данного соуса. Обе эти жидкости, соединенные вместе, высаживаются до нужной густоты с прибавлением к ним холодной пассеровки. (При высаживании соус нужно мешать почаще лопаточкой со дна, чтобы не пригорал ко дну.)

**Прибавка вкусовых веществ.** Во время высаживания соусов в некоторые из них прибавляются шампиньоны, белое вино, душистые травы, припущенные овощи, обрезки и кости птицы и дичи, живности и пр.

Если прибавляемые продукты имеют аромат, то высаживание соуса должно производиться в плотно закрытой посуде, чтобы аромат не улетучился.

☞ **Холодная пассеровка.** Холодная пассеровка или соус велюте прибавляются в приготовляемый соус во время высаживания в нижеследующих случаях:

1. Когда нет времени для продолжительного высаживания, т. е. нужно приготовить соус поскорее.

2. Когда нет достаточного количества консоме, чтобы соус можно было высаживать.

3. Когда консоме недостаточно крепок.

Холодною эта пассеровка называется потому, что она приготовляется не на плите, а прямо на столе. Этой пассеровки требуется очень небольшое количество, всего одну чайную ложку, если соус приготовляется на 3 персоны, вследствие чего готовить ее в кастрюле, на плите, неудобно.

Обыкновенно приготовляется эта пассеровка так: взяв горсточку муки, растереть ее с кусочком масла на столе до такой степени, чтобы получился комочек рассыпчатого теста, который и опускается в соус. Введенная в таком виде мука никогда не дает комков в соусе, потому что мука соединяется с ним одновременно с тем, как масло распускается в соусе. Если же всыпать в соус муку без масла, то она, не успев соединиться с соусом, заварится в комки и не только не придаст соусу нужной густоты, но и испортит его вид.

• *Процеживание.* После высаживания соус всегда процеживается, как это указано выше, для того чтобы придать ему большую гладкость и удалить продукты, положенные для вкуса, как то: кусочки шампиньонов, зелени и проч.

• *Назначение белых французских соусов.* Белые французские соусы большею частью подаются к легким нежным блюдам, преимущественно к белому мясу: к телятине, пулярде, индейке, а также к нежным сортам отварной рыбы и к некоторым антреме из зелени и овощей.

☞ **Льезон**

• После процеживания соус заправляется льезоном, т. е. сырыми желтками, соединенными с куском сливочного масла. Эта заправка делается для придания соусу большей связи и

густоты.

• *Количество желтков и масла* зависит большей частью от густоты и цвета соуса: чем гуще и желтее должен быть соус, тем, конечно, больше берется желтков.

Желтки всегда берутся сырыми, а масло куском, потому что вареные желтки не соединятся с соусом и не дадут ему связи, а растопленное масло всплывает наверх и дает соусу, вместо нежного, жирный вкус.

● Приготовление льезона заключается в том, что кусок масла растирается деревянной лопаткой в какой-либо посуде с желтками до тех пор, пока все не обратится в однородную массу: его можно приготовлять за несколько часов до соединения.

**Соединение соуса с льезоном.** При соединении соуса с льезоном всегда нужно вводить соус в льезон, а не наоборот, иначе желтки сейчас же заварятся, отчего получатся комки.

При введении соуса в льезон последний нужно мешать все время лопаточкой и вливать соус не сразу, а постепенно, чтобы желтки не заварились.

**Проваривание соуса.** После заправки соуса льезоном его ставят на пар и проваривают немного, чтобы соус загустел и чтобы желтки потеряли вкус сырости. Если при этом будет допущено кипение, то желтки свернутся и в соусе образуются желтые комочки. Во избежание этого соус нужно только проваривать на пару.

• *Лимонный сок.* В большинство белых французских соусов прибавляется лимонный сок; его нужно прибавлять перед самой подачей, потому что от кислоты свертываются желтки и сливки.

• *Назначение белых французских соусов.* Белые французские соусы большею частью подаются к легким нежным блюдам, преимущественно к белому мясу: в телятине, пулярде, индейке, а также к нежным сортам отварной рыбы и к некоторым антреме из зелени и овощей.

## *Темные*

Густота темных французских соусов зависит от прибавления фюме *(см. отдел бульонов)* или гляса.

**Гляс**

● Это то же самое фюме, но очищенное оттяжкой из белков, отчего оно становится таким же прозрачным, как и ланспик.

**Демигляс**

● То же, что и гляс, но только меньшей крепости, потому что меньше высажен, чем фюме. Для некоторых соусов нельзя употреблять очень крепкое фюме, тогда его на ½ или на ⅓ разбавляют бульоном, это тоже называется демигляс.

Темные соусы заправляются холодной пассеровкой в тех случаях, которые перечислены для белых соусов.

• *Прибавка вкусовых продуктов.* В темные соусы прибавляются вкусовые продукты при высаживании; большею частью прибавляются: пюре томатов-консерв, шампиньоны, трюфели, вино, различные сои и душистые травы, а также обрезки мяса и кости дичи и проч. в поджаренном виде или же различные эссенции, соки и проч. Если прибавляются продукты, имеющие аромат, то соус должно высаживать под крышкой.

• *Примечание о вине и трюфелях.* Если для соуса употребляется дорогое вино, то его прибавляют в соус незадолго до подачи к столу; после же прибавки дешевого вина в соус его нужно долго кипятить, иначе он не получит хорошего вкуса. Если в соус прибавляются трюфели, то его не должно долго кипятить, иначе трюфели потеряют аромат и будут тверды.

• *Процеживание.* После высаживания соус процеживается через мокрую салфетку.

• *Картофельная мука.* Некоторые соусы заправляются, вместо холодной пассеровки, картофельной мукой, которая разводится холодным вином или бульоном и в таком виде вливается в соус, который в это время должно мешать. (Горячей жидкостью картофельную муку разводить нельзя, потому что она заварится в комки.) После такой заправки соус нужно вскипятить, чтобы он не имел вкуса сырой муки. Во время кипячения соус нужно мешать, чтобы мука не осела на дно. Перед тем как употреблять картофельную муку для заправки соуса, ее нужно промыть в холодной воде, от этого она получает более нежный вкус и теряет синеватый оттенок. Вместо картофельной муки для некоторых соусов употребляется тапиоко. Заправка соуса тапиокой та же самая, как и картофельной мукой.

• *Каенский перец.* В тех случаях, когда прибавляется каенский перец, его кладут перед самой подачей к столу, и притом очень мало, так как он очень крепок. Если его переложено слишком много, то соус считается непоправимо испорченным.

● *Назначение темных французских соусов.* Французские темные соусы обыкновенно подаются к темному мясу, т. е. к говядине, баранине, дичи, к красным сортам рыбы (осетрине, форели и проч.), а также к некоторым антреме из овощей и

зелени и проч. и вообще к пикантным блюдам.

## Холодные соусы

**Белые.** Белые холодные соусы преимущественно приготовляются из прованского масла, желтков и ланспика. Пассеровка в эти соусы совсем не входит, за исключением соуса шофруа.

**Темные.** Для темных холодных соусов употребляется, вместо ланспика, гляс или фюме, а для придания некоторым соусам цвета — различные эссенции (шпинатные, раковая и проч.).

**Назначение холодных соусов.** Холодные соусы подаются преимущественно к различным холодным блюдам: мясным, из живности, дичи, рыбы — а также к рыбе, жаренной во фритюре.

## Различные эссенции, масла и соки

⇨ **Эссенция из разной зелени.** Взять в одинаковом по весу количестве зеленого корвелю, эстрагону, шарлоту или зеленого луку, зеленой петрушки, укропу, шпината, свежих каперсов и зелень порея, всю зелень перебрать, перемыть, сварить до мягкости в крутом солевом кипятке в открытой посуде. Затем откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней, истолочь в каменной ступке и протереть зелень через сито. Полученное пюре сложить в каменную чашку и сохранять на льду. Эта эссенция употребляется для подкраски различных соусов, а также кнелевого фарша и проч.

⇨ **Эссенция шпинатная.** Перебрать, промыть и хорошенько отжать молодой шпинат, сложить в ступку (лучше каменную) и столочь хорошенько. Когда шпинат даст из себя сок, то отжать последний в сотейник, а шпинат протолочь вторично; выжать второй сок и прибавить к первому, и так поступать до тех пор, пока шпинат сделается совершенно сухим, т. е. перестанет давать из себя сок, а в ступке останутся одни волокна. Тогда весь собранный в сотейнике сок поставить на край плиты и, помешивая лопаточкой, дать свернуться, т. е. из жидкости зеленого цвета получится желтая вода, в которой будут плавать зеленые комочки; этот сок вылить на сито; оставшиеся же на нем зеленые комочки и есть самая эссенция, которую нужно протереть через сито в каменную чашку и сохранять на льду или в холодном месте. Шпинатная эссенция употребляется не только для

подкраски соусов и кнелевого фарша, но также для подкраски сладких блюд: фисташкового мороженого, крема, мусса и проч.

☞ **Шампиньонная эссенция.** Очистив корешки старых шампиньонов от песку, промыть их тщательно в холодной воде и, не очищая от кожицы, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить соли, букет, душистого перцу, лаврового листа, накрыть крышкой и поставить на плиту. Когда шампиньоны дадут из себя сок и раз вскипят, то переложить их в каменный горшок, замазать последний ржаным тестом и поставить в духовой шкаф, в хороший жар, или в русскую горячую печку на 6 часов; по прошествии этого времени вынуть горшок из печки и остудить так, не раскрывая, до другого дня. Затем переложить шампиньоны из горшка во фланелевый мешок и выжать из них прессом (хотя лимонным) хорошенько весь сок. Полученную эссенцию сохранять в плотно закупоренных бутылках на холоде и употреблять для различных соусов в тех случаях, когда нельзя достать свежих шампиньонов.

Для эссенции нужно брать довольно большую порцию (несколько фунтов) шампиньонов, потому что готовой эссенции получается очень мало сравнительно с тем количеством, что было взято в сыром виде.

★ ПРИМЕЧАНИЕ О ТРЮФЕЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ Эссенция из трюфелей приготовляется таким же образом (чистка трюфелей — *см. статью о зелени*).

**СОКИ ДЛЯ СОУСОВ И ПОДЛИВОК**

• *Основы соков.* Все темные соки приготовляются из фюме или гляса, а более светлые — из бульона.

• *Отличие сока от фюме и гляса.* По наружному виду сок отличается от фюме и гляса тем, что не имеет клейкости, а представляет собою прозрачную жидкость.

• *Назначение соков.* Соки подаются также вместо соусов к жарким, приготовленным в натуральном виде, как например: ростбиф, индейка и проч., а также прибавляются для вкуса в некоторые соусы.

• *Продукты, употребляемые для соков.* Соки приготовляются: из мяса, живности, а также из ароматичных продуктов, т. е. шампиньонов, трюфелей и проч.

● *Отличие сока от эссенции.* Эссенция всегда имеет очень крепкий вкус и прибавляется к соусу в малом количестве; сок же имеет более легкий вкус и подается как самостоятельный соус, а если прибавляется в соус, то в порядочном количестве, например,

1 стакан; тогда как эссенция прибавляется — 1 ч. л. или 1 ст. л. на то же количество соуса.

**Сок мясной из-под жаркого.** Оставшийся на противне после жарения ростбифа, телятины, баранины и проч. сок, которым они поливались при жарении, перелить в каменную чашку, прибавить кусок чистого льду и поставить на холод на ½ часа или менее, в зависимости от температуры. Когда весь жир всплывет наверх и застынет, то снять его ложкой, а сок вылить в сотейник, прибавить в него бульону (если соку мало), дать вскипеть и употреблять по назначению. Точно так же можно отделить от жира сок телятины, баранины, гуся и др.

• *Примечание. Холодная вода и лед.* Чтобы лучше отделить жир от сока, прибавляют немного холодной воды или льду. Для получения хорошего, вкусного сока жир всегда нужно отделять, иначе сок будет пахнуть салом и получит жирный привкус.

• *Прибавка фюме.* Фюме можно прибавлять только к мясным сокам из говядины, телятины, свинины и баранины. Если же приготовляется сок из птицы или дичи, то его можно разбавлять только легким бульоном, а фюме или гляс не прибавляются совсем, потому что, имея сильный мясной вкус, они могут перебить вкус дичи или птицы.

• *Сок из шампиньонов и трюфелей* приготовляется из эссенции этих названий, которые разбавляются по вкусу легким бульоном, если нужно получить белый сок, или демиглясом, если нужно получить темный сок.

## МАСЛО РАЗНЫХ НАЗВАНИЙ

### ⇝ Масло а-ля метр д'отель

Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:
*Масла* — 200 г
*Лимону* — 1 шт.
*Петрушки* — 2 ч. л.
*Перцу каенского* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв сливочное масло, растереть его в чашке добела, прибавляя понемногу лимонного соку. Когда масло хорошо растерто, положить в него рубленой зелени петрушки и по вкусу каенского перцу, размешать хорошенько, разровнять на тарелке ровным слоем, толщиною в палец, вынести на холод и застудить, и затем разделать в форме больших кнелей на столовой ложке.

### ⇝ Раковое масло

Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:
*Раков* — 15 шт.
*Масла* — 50 или 100 г
*Бульону*, чтобы покрыл скорлупки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вынуть из каркасов, т. е. из спинок вареных раков, все внутренности и промыть эти каркасы, а из головок вынуть глаза. Все полученные скорлупки истолочь в ступке с куском масла (50 г) и потом поджарить на сотейнике, на сильном огне. Когда скорлупки хорошо поджарятся, то залить их рыбным бульоном в таком количестве, чтобы последний доверху покрыл их, и поставить на сильный огонь кипеть. Как только на поверхности бульона появится красная пена, тщательно снять ее ложкой в какую-нибудь чашку, и так продолжать снимать все время, пока скорлупки потеряют цвет и пена исчезнет; тогда в собранную в чашке пену прибавить немного холодной воды и вынести на лед или вообще на холод. Через 15–20 минут, когда пена застынет, снять осторожно сверху застывший слой красного жира, который и есть не что иное, как раковое масло. Полученное таким образом масло протереть через сито.

☛ **Второй способ**. Истолченные с маслом скорлупки быстро прожарить на сильном огне, на тонкой сковороде, и сейчас же, не давая остыть, прожать через редкую салфетку или частую кисею; таким образом, уже сразу получается чистое раковое масло, без примеси другой жидкости, как в первом случае. Раковое масло может сохраняться в течение нескольких дней в холодном месте.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вынимание глаз.* Из головок раков всегда нужно вынимать глаза, потому что они придают горечь.

• *Масло.* При толчении скорлупок масло кладется куском, а не в распущенном виде, потому что распущенное масло плохо соединяется с скорлупками.

• *Жарение.* Жарить скорлупки нужно на сильном огне, чтобы они не потеряли своего цвета.

При жарении скорлупки нужно все время мешать, чтобы не подгорели, потому что тогда как раковое масло, так и самый соус получат горький вкус.

Чем мельче истолчены скорлупки и чем лучше они прожарены, тем больше получится ракового масла.

• *Отделение масла от бульона.* При приготовлении первым способом для получения чистого ракового масла, без примеси

бульона, необходимо его застуживать на холоду.

• *Протирание.* Полученное раковое масло, по первому способу, необходимо протереть через сито, чтобы в нем не попадались кусочки скорлупок.

Раковое масло прибавляется для вкуса: в соус, в некоторые рыбные супы, а также для подкрашивания рыбной кнели

**Масло жареное бер-нуар**

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:
*Масла столового или сливочного* — 200 г
*Уксусу* — ½ стакана
*Зелени петрушки* — одна веточка
*Укроп*

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить в кастрюле, под крышкой, хороший (винный) уксус, бросить в него веточку укропа, отдельно на сотейнике отколеровать (зарумянить) сливочное масло и, когда оно получит красный цвет, положить в него мелко нарезанную зелень петрушки, прожарить немного, влить вскипяченный уксус и вскипятить еще раз все вместе. Этим маслом обыкновенно поливается жареная рыба.

**Масло монпельерское**

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:
*Масла сливочного* — 200 г
*Анчоусов* — 10 шт.
*Желтков* — 5 шт.
*Прованского масла* — 3 ст. л.
*Капорцев, корнишонов* — по 1 ст. л.
*Эссенция зелени* — 1 ч. л.
*Уксус, соль, перец (каен)* — по вкусу

Капорцы и оливки мелко изрубить и прибавить к ним изрубленные анчоусы без костей и желтки от круто сваренных яиц, протолочь все хорошенько в ступке, прибавить сливочного масла куском, протолочь еще раз, протереть через сито, сложить в кастрюлю и начать выбивать лопаточкой, прибавляя по капле прованского масла; затем прибавить эссенции из разной зелени *(см. выше № 10)*, размешать и прибавить по вкусу уксусу, соли и каенского перцу. Это масло подается к различным холодным блюдам из мяса и живности.

**Соус велюте**

Основные соусы: *велюте* и *эспаньоль*, употребляемые для заправки большинства белых и темных французских соусов. Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:

*Муки* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Бульону* — 1½ –2 стакана
*Шампиньонов* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить горячую белую пассеровку, развести ее куриным или телячьим бульоном, прибавить мелкорубленые очищенные шампиньоны или же по вкусу шампиньонной эссенции, высадить соус до густоты сметаны, почаще снимая накипь, процедить через салфетку, прибавить по вкусу лимонного соку, Этот соус подается к отварной телячьей грудинке, отварной курице, а также служит основой многих белых французских соусов, в особенности в том случае, когда под рукой нет крепкого консоме.

⇨ **Соус эспаньоль**

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:

*Муки* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Красного бульону* — 1½ –2 стакана или *соку из-под жаркого (см. выше)*
*Эссенции из шампиньонов или трюфелей* — по вкусу *(см. выше)*

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить красную пассеровку, развести ее кипящим красным бульоном или мясным консоме, или, еще лучше, соком из-под жаркого из говядины или телятины, изжаренной натурально, прибавить эссенции из шампиньонов или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая все время накипь, процедить через кисею и употреблять для заправки темных французских соусов. Эспаньоль самостоятельным соусом подается в редких случаях.

★ ПРИМЕЧАНИЕ

Означенные соусы (велюте и эспаньоль) можно заготовить в большом количестве, хранить их покрытыми в каменной посуде и употреблять по мере надобности. В особенности эти соусы необходимо иметь в запасе на больших кухнях и там, где часто приготовляются блюда французской кухни.

# Холодные блюда

## Общие правила и указания относительно приготовления холодных блюд

Холодные блюда приготовляются из мяса домашних животных, домашней птицы, дичи и рыбы и подаются преимущественно к ужину, или как закуска, а также вторым блюдом, после супа, к обеду и иногда на завтрак. Некоторыми же холодными блюдами украшают пасхальный или рождественский стол, например: окорок ветчины, поросенок, фромаж, галантин, шофруа и др.

Многие из холодных блюд можно считать вполне экономическими, так как для них не покупается специальная провизия, а берутся продукты, оставшиеся от вчерашнего обеда или ужина. К экономическим блюдам можно отнести различные винегреты, салаты, филе, заливные и прочие блюда.

**Способы приготовления** холодных блюд те же самые, как и горячих, с тою лишь разницею, что совершенно сваренные, изжаренные или припущенные продукты подаются не горячими, а холодными.

Хотя все хорошо приготовленные блюда должны быть одинаково вкусны и в холодном состоянии, тем не менее некоторые из них именно в холодном виде становятся еще вкуснее; другие же, наоборот, будучи остужены, принимают запах сала или же совершенно утрачивают вкус, свойственный им до тех пор, пока они горячие. Поэтому те кушанья, при приготовлении которых существенную часть составляет растопленное масло или фритюр, не могут быть вкусны в холодном состоянии.

Одним из весьма важных условий приготовления холодных блюд является их гарнировка, для которой служит ланспик и разные гарниры из овощей и маринадов. Холодные блюда лучше всегда заготовлять накануне, потому что они успеют хорошо остыть, лучше режутся и на гарнировку их требуется меньше времени. Но, конечно, зимою их не следует на ночь оставлять в таком месте, где они могут замерзнуть, потому что тогда значительно ухудшатся во вкусе.

⇨ **Ланспик мясной или рыбный.** (О приготовлении его *см. разновидности бульона*.) Обыкновенно застуживается и нарезается

ровными ломтиками, в виде крутонов или в форме разных фигурок, вырезанных от руки или сделанных выемками. Иногда же блюда украшаются измельченным ланспиком, для чего рубят его ножом на маленькие кусочки; при этом следует заметить, что ланспик при рубке не нужно мешать, от этого он теряет прозрачность. Некоторые же блюда покрываются ланспиком в виде сетки. Для этого рубленый ланспик кладется в сделанный из вдвое сложенной восковой бумаги корнет (фунтик), из которого его выдавливают тонкой струйкой на рыбу или мясо, назначенное для уборки, образуя полоски сначала в одном направлении, а потом в другом, отчего получаются правильные четырехугольники, составляющие ячейки сетки. Производить эту нужно на холоде, чтобы ланспик сейчас же застывал, иначе он распустится и не только не украсит блюда, но придаст ему непривлекательный вид. В некоторых случаях, когда холодные блюда приготовляются в форме, ланспик служит не только гарниром, но входит также в состав этих блюд, т. е. им заливаются продукты, положенные в форму. Ланспик лучше всегда приготовлять накануне, чтобы хорошо застыл, тогда удобно вырезать его различными фигурками.

**Гарниры.** Большинство холодных блюд гарнируется зеленью, салатом и отваренными, остуженными овощами или кореньями, отточенными различными фигурками и вынутыми на различные выемки. О приготовлении зелени, овощей и кореньев *см. отдел зелень, овощи и коренья*.

Для гарнира рыбных холодных блюд, независимо от овощей и кореньев, кладутся очищенные раковые шейки, а также маринады, т. е. оливки, очищенные винтом от косточек, корнишоны, нарезанные веером, и капорцы. Маринад вишен не употребляется на гарнир, потому что окрашивает другие гарниры в красный цвет и портит вид блюда.

**Соусы.** Ко всем холодным блюдам подаются холодные соусы, преимущественно пикантные.

**Посуда.** В тех случаях, когда продукты, приготовляемые специально для холодных блюд, застуживаются вместе с ланспиком, например, заливное и проч., употребляется посуда, имеющая в середине сквозное отверстие, для того чтобы доступ холода был всестороннее, отчего находящиеся в посуде продукты могут равномернее застывать не только вокруг наружных, но и возле внутренних стенок посуды. Такая посуда (форма) называется рамкой.

**Обращение с формой.** Для того чтобы готовое холодное блюдо легче вынималось из формы и края его не приставали к последней, необходимо до употребления смочить форму внутри холодной водой, а перед выниманием из формы опустить ее на ½ минуты в горячую воду или, лучше, вместо опускания в горячую воду обложить форму горячим полотенцем для того, чтобы ланспик не слишком распустился.

**Подача холодных блюд.** Многие холодные блюда для придания им красивого вида подаются на различных постаментах или крустадах, как то: деревянных, обклеенных тестом или бумагой, рисовых, картофельных, из заварного теста и других. Крустады бывают круглые, продолговатые и в виде какой-нибудь фигуры: корзины, лодки и проч. На крустаде обыкновенно подают холодную рыбу, маионез, шофруа, филе, галантин и много других блюд.

# Сладкие блюда

## Общие правила для приготовления сладких блюд

Сладкие блюда бывают холодные и горячие. Холодные сладкие блюда разделяются на застуживаемые и замораживаемые. В застуживаемые блюда всегда прибавляется желатин. Горячие сладкие блюда разделяются на вареные и запеченные.

● *Посуда.* Для сладких холодных, только застуживаемых блюд, как например: желе, кремов, мусса и т. п. — можно брать тонкие металлические формы, но только с отверстием в середине, чтобы содержимое в них быстрее и ровнее застывало. Перед употреблением формы ее нужно смочить внутри холодной водой, чтобы остуженное в ней при выкладывании на блюдо хорошо отставало от краев. Для приготовления же замораживаемых блюд, т. е. мороженого, парфе, каймака и т. п., форма должна иметь толстые, медные стенки и плотно закрывающую ее крышку. Это необходимо для того, чтобы соль, которою посыпается лед при замораживании, не попала внутрь формы, отчего блюдо получит соленый вкус.

Точно так же и для горячих сладких блюд, которые варятся на пару или запекаются в печке, употребляются толстые формы, медные или каменные — огнеупорные, для того чтобы содержимое их равномернее проваривалось или пропекалось как с краев, так и внутри, а не горело бы с боков в то время, когда внутри еще не успело прогреться.

Для горячих блюд форма всегда хорошо смазывается внутри маслом, а иногда посыпается мукой или толчеными сухарями, чтобы содержимое формы можно было свободно из нее вынуть.

● *Главнейшие продукты.* Основными продуктами как для холодных, так и горячих сладких блюд служат: желтки, взбитые белки, молоко или сливки, ягодные и фруктовые соки, пюре и сиропы, ароматические продукты и сахар. Специально же для холодных, застуживаемых сладких, кроме того, входят в состав блюда желатин и иногда взбитые сливки, а для горячих — мучнистые продукты, мука или крупа и масло.

● *Взбивание белков.* В большинство сладких блюд, за некоторыми исключениями, яйца кладутся не целиком, а всегда желтки отделяются от белков, причем последние употребляются только взбитыми, потому что, будучи прибавлены в таком виде, они придают блюду пышность и легкость. Взбивание нужно

производить, соблюдая следующие условия:

а) при разбивании яиц тщательно отделить желток от белка и следить, чтобы зародыш его (белый комочек) не остался в желтке, потому что этот зародыш содержит в себе часть белковой жидкости, а с оставлением его в желтке он удерживает с собою много белка;

б) желтки не должны попадать в кастрюлю с белками, иначе последние плохо собьются;

в) посуда для взбивания должна иметь высокие стенки и быть просторной (лучше всего брать кастрюлю или, если есть, кондитерский котелок); в плоской же и узкой посуде очень неудобно взбивать, потому что пена от белков будет выскакивать из посуды;

г) взбивать нужно металлическим веничком, а не деревянной вилкой или метелкой, как это принято, так как этими приборами белки не взбиваются, а только смасливаются, отчего получаются недостаточно пышными;

д) белки всегда нужно взбивать холодными, потому что теплые белки при взбивании отскакивают водой и становятся жидкими;

е) при начале взбивания белки нужно растрясти, т. е., приподняв их на веничке, ударить последний о край кастрюли. Это следует повторить несколько раз, чтобы белки лучше поднялись. Самое взбивание нужно производить сначала медленно, а потом все быстрее и быстрее и, наконец, так чтобы белки в кастрюле вертелись колесом.

• *Готовность взбитых белков.* Когда белки достаточно хорошо взбиты, они должны держаться в виде перышка на веничке, не спадая с него.

• *Время взбивания.* Взбитые белки не могут долго стоять: они отскакивают водой и опадают. Поэтому их нужно взбивать перед самым соединением с другими продуктами. Если же белки почему-либо взбиты раньше, чем следовало, то, для сохранения их взбитыми в течение нескольких минут, нужно выставить на холод.

• *Соединение белков с другими продуктами.* Взбитые белки, будучи гораздо легче и нежнее всяких других продуктов, вводятся в них, а не наоборот; даже при соединении взбитых белков со взбитыми сливками кладут белки в сливки, потому что они легче сливок. Соединив взбитые белки с назначенными продуктами, всю массу осторожно размешивают не кругом, а сверху вниз, чтобы белки не смялись. Исключение из этого общего правила составляет приготовление заварного сладкого, когда белки соединяются с каким-либо горячим пюре или сиропом (суфле,

меренги и проч.); в этом случае горячее пюре или сироп вливаются в белки, причем для лучшего соединения всю массу продолжают взбивать.

● *Взбивание сливок.* Взбитые сливки прибавляются в различные холодные сладкие блюда с тою же целью, как и взбитые белки.

При взбивании сливок необходимо соблюдать следующие условия:

а) для взбивания нужны густые сливки;

б) сливки и посуда, в которой их взбивают, должны быть холодными, иначе сливки смаслятся, т. е. собьются в комочки масла, а не взобьются в пену;

в) взбивание должно производиться на льду или в холодном месте и таким же веничком, как и белки; в противном случае не будут пышны;

г) посуда должна быть просторная и глубокая, по той же причине, как и для взбивания белков;

д) готовые взбитые сливки должны держаться на веничке, не спадая, а на дне посуды, в которой их взбивают, вовсе не должно оставаться жидкости; если же последняя окажется, хотя в малом количестве, то взбитые сливки нужно откинуть на сито, чтобы вся жидкость стекла с них прочь; в противном случае блюдо, в состав которого входят эти сливки (крем, парфе, самбук и т. п.), может сделаться жидким;

е) для того чтобы сливки не опали и не сделались жидкими, их нужно взбивать перед самым соединением с назначенным продуктом.

• *Ягодные и фруктовые сиропы и пюре.* Ягодные и фруктовые сиропы и пюре бывают двух сортов, а именно: пюре, только что приготовленные из свежих ягод или фруктов, и консервы, т. е. прозрачные сиропы и густые пюре, которые уже заранее приготовлены с сахаром. При употреблении последних, как более сладких, в приготовляемое блюдо, холодное или горячее, сахару кладется меньше, чем при употреблении пюре или сока из свежих ягод.

• *Клейкий и легкий сиропы.* Сиропы, приготовляемые из сахара и воды для холодных сладких блюд, желе, мороженого и проч., бывают клейкие и легкие. Клейкий сироп, который варится до такой степени, чтобы склеивал пальцы, употребляется специально для желе, причем благодаря клейкости сиропа вынутое из формы желе не разваливается и не теряет вида даже в том случае, если желатину положено меньше, чем следует.

Легкий сироп варится очень мало: ему дают вскипеть только один раз, он употребляется для различных фруктовых

мороженых, пуншев и проч. Последние нельзя приготовлять на клейком сиропе оттого, что мороженое плохо замерзает и остается жидким. Вообще, нужно заметить, что чем больше в мороженом сахару, тем оно медленнее и хуже замораживается.

• *Вкусовые и ароматичные продукты.* Продукты, прибавляемые в различные сладкие блюда для вкуса или аромата, как то: ягодное или фруктовое пюре, сироп или сок, фисташки, миндаль, орехи, цедра апельсинная или лимонная и т. п., всегда кладутся после варки в горячий сахарный сироп или льезон для того, чтобы вполне сохранили свой вкус и аромат. Исключение в этом случае составляет только ваниль, которая кладется во время варки, но варку в это время лучше, по возможности, производить в закрытой посуде, чтобы не испарялся аромат ванили.

• *Желатин.* Желатин употребляется для тех холодных сладких блюд, которые не замораживаются, а только застуживаются на холоде: крем, желе, самбук, мусс и проч.

• *Сорт желатина.* Высший сорт желатина, т. е. тонкий и прозрачный, нужно предпочитать низшему сорту, который имеет меньше клейкости, а потому его нужно большее количество, отчего портится вкус блюда.

• *Оттяжка.* Если желатин употребляется для прозрачных блюд, т. е. различных желе, то после соединения сиропа с желатином для получения прозрачности желе должно оттягивать белками или фильтрованной бумагой, или же распущенный желатин оттягивать отдельно и прибавлять его в сироп совершенно уже прозрачным; в противном случае желе замутится.

Если же приготовляются непрозрачные блюда, как то: крем, самбук, бламанже, мусс и проч., то оттягивать желатин не нужно.

● *Соединение желатина с продуктами, имеющими в себе кислоту.*

Так как кислота ослабляет действие желатина, то, в том случае, когда его нужно вводить в блюда, в которые входят ягодные или фруктовые соки, пюре и сиропы, имеющие кислоту, нужно сначала соединять желатин с сахарным сиропом и только после этого прибавлять сок, сироп или пюре, иначе желе, мусс и проч. при подаче на стол может развалиться.

● *Соединение желатина со взбитыми сливками.* В тех же случаях, когда нужно прибавить желатин во взбитые сливки или в какое-нибудь фруктовое пюре, то его нужно вливать тонкой струей, причем дно посуды, в которую вливается желатин, не должно быть очень холодным, иначе желатин, упав на дно, сразу охладится и застынет, отчего получатся комки, которые портят готовый крем, мусс и т. п. В посту для холодных сладких блюд вместо желатина можно брать рыбий клей.

• *Проваривание льезона.* Если приготовляется не фруктовое, а сливочное мороженое или заварной крем, то льезон, т. е. желтки, сливки или молоко, служащие в данном случае основой, только провариваются до известной густоты, но не кипятятся, потому что от кипения, как известно, желтки свертываются в комочки.

• *Подкраска.* Для подкрашивания как холодных, так и горячих сладких блюд употребляются следующие краски: шпинатная эссенция, кармин бретон (прозрачный), кошениль и поджига, т. е. жженый сахар. Все эти краски безвредны и не придают никакого постороннего привкуса.

• *Застуживание и замораживание.* Сладкие блюда, приготовляемые с желатином, обыкновенно только выносятся на холод или ставятся на лед на несколько часов, пока совершенно застынут. Приготовляемые же без желатина нужно не только выносить на холод, но и засыпать форму сверху мелко колотым льдом, перемешанным с солью таким образом, чтобы формы совершенно не было видно. Когда кастрюля, в которую поставлена форма с мороженым, снаружи совершенно покроется инеем, то это служит доказательством того, что соли положено достаточно; в противном случае нужно еще прибавить соли.

• *Замазывание крышки формы маслом.* Для всех замораживаемых блюд края крышки формы замазываются несоленым маслом и заклеиваются восковой бумагой, чтобы внутрь формы не попала соленая вода.

• *Соль для замораживания.* Для замораживания нужно очень много соли, т. е. столько, чтобы лед был совершенно перемешан с нею, покрыт ею, как снегом. Чем больше соли, тем скорее замерзнет мороженое, потому что соль, прибавленная ко льду, сильно понижает окружающую температуру. Лучше всего брать “каменную” соль, т. е. крупную в кристаллах. На каждый фунт льду кладется ½ ф. соли.

Во время замораживания полезно следить за тем, чтобы в кастрюле, где стоит форма с мороженым, не было много воды, а потому от времени до времени нужно ее сливать прочь, в противном случае вода эта может попасть внутрь формы.

● *Вынимание из формы.* Формы, содержимое которых приготовлено с желатином: крем, желе, мусс и проч. — перед подачей опускаются на ½ минуты в кипяток, для того чтобы края содержимого оттаяли и оно свободно вышло из формы; но не следует форму держать долго в кипятке: тогда желатин распустится и все блюдо потеряет вид.

Формы с холодными сладкими, к которым не был прибавлен желатин, нельзя опускать в кипяток, потому что тогда мороженое быстро растает и опять станет жидким. Поэтому, после

вынимания из льда нужно только тщательно обмыть форму холодной водой, чтобы нигде не осталось соли, и тогда уже, сняв крышку, обводят кругом формы

горячим ножом, после чего из нее вынимается мороженое. Для большого же удобства форму перед употреблением можно выкладывать внутри писчей бумагой. Большинство холодных сладких, застуживаемых блюд, как то: кремы, муссы, желе и проч. — можно приготовлять накануне, в особенности в летнее время, когда они долго застывают; в этом случае удобнее их застуживать в каменных, а не в металлических формах, от которых блюда изменяют цвет, что представляет вред для здоровья. Все мороженые, как фруктовые, так и приготовляемые с льезоном, можно проварить накануне и оставить до утра в холодном месте, в каменной посуде, а замораживать, конечно, нужно в день подачи к столу.

# Тесто

## Общие правила для приготовления теста

**Основные продукты.** Основой различных сортов теста (не кондитерского) служат следующие продукты:

*мука*,
жидкость, в виде *воды, молока, сливок* или *вина*,
сырые или вареные *желтки* или *цельные яйца*,
*масло коровье* или *растительное*,
*сметана*,
*взбитые белки*,
*взбитые сливки*,
*дрожжи*.

**Различие сортов теста**. Сорта теста различаются:

● *по виду:*
1. Густое и
2. Жидкое;

● *по способу приготовления:*
1. Кислое на дрожжах и
2. Пресное без дрожжей.

**Пропорция необходимых продуктов.** При приготовлении всякого теста необходимо соблюдать точную пропорцию всех продуктов, входящих в его состав, в противном случае тесто получится не надлежащего сорта, а иногда бывает настолько испорчено, что нельзя поправить; кроме того, уменьшать или увеличивать пропорцию продуктов нужно тоже соразмерно; так как главным основным продуктом всякого теста является мука, то, смотря по тому, во сколько раз увеличивается или уменьшается пропорция муки против указанной в рецепте, во столько же раз нужно увеличить или уменьшить пропорцию прочих продуктов (масла, яйца, воду и проч.). Пропорция продуктов для теста определяется:

1. Весом,
2. Мерой,
3. Густотой самого теста.

Для надобностей кухни употребляются теста, известные под нижеследующими названиями:

1. Кислое,
2. Пресное густое (крутое),

3. Пресное жидкое,
4. Сдобное,
5. Слоеное,
6. Заварное и
7. Кляр.

Некоторые из этих сортов теста имеют еще разновидности, вследствие изменения пропорции или же добавления каких-либо продуктов.

• *Сорта муки.* Для приготовления теста употребляется пшеничная мука, но следует предпочитать:

• *Муку конфектную* — мелко рассыпчатую, употребляют для кислого, пресного густого, пресного жидкого и сдобного теста.

• *Мука французская, т.* е. очень мелкая, тонкая и мягкая, самого высшего сорта; употребляется для теста: слоеного, заварного и кляра, а также для вафель и трубочек, так как теста под этим названием должны быть очень легкие и изысканного вкуса.

• *Просеивание.* Перед приготовлением муку необходимо просеять, чтобы в ней не было никаких посторонних продуктов (комков, камешков и проч.), которые могут испортить вкус и цвет теста.

• *Яйца.* При приготовлении как густого, так и жидкого теста всегда лучше употреблять только желтки, а не яйца целиком, потому что белки не в взбитом виде делают тесто твердым и тягучим, и притом оно скоро черствеет. Если же белки будут взбиты, то тесто станет легким и пышным. Впрочем, взбитые белки прибавляют только к жидкому тесту, так как в густом они все равно сомнутся. Исключением, когда яйца кладутся целиком, является заварное тесто пат-ашу и некоторые теста в кондитерском производстве.

• *Масло.* Масло лучше класть куском, в твердом виде, какое бы тесто ни приготовлялось, жидкое или густое, потому что оно ощутительнее тогда на вкус и лучше соединяется с тестом, не разжижая его.

• *Температура воздуха при приготовлении теста.* Различные сорта теста приготовляются при различной температуре окружающего воздуха, так, например: кислое тесто на дрожжах во все время приготовления должно находиться в теплой температуре; заварное требует горячей температуры и приготовляется всегда на плите. Тесто пресное-густое и жидкое приготовляется при обыкновенной температуре в кухне. Слоеное, сдобное и кляр лучше приготовлять в более прохладной температуре.

● *Жар плиты и духового шкафа.* Для различных сортов теста

требуется различный жар плиты или печки. Обыкновенно жар печи бывает трех родов:

1. Легкий, когда брошенная в печку горсть муки едва желтеет;

2. Средний, когда брошенная в печку мука переходит в желтый цвет, а через 1–2 минуты темнеет;

3. Горячий, когда мука моментально обугливается. Если дно духового шкафа очень накаляется, то нужно положить на дно сначала кирпичи и на них уже поставить лист с тестом, а если сильно накаляется верх шкафа, то тесто нужно накрывать толстой бумагой и не закрывать плотно дверцы шкафа.

• *Посуда.* Для тех сортов теста, в которые кладется много масла, как то: слоеное, кисло-слоеное, сдобное, паштетное и т. д. — посуду нужно брать толстую; если нет в доме медных листов или плафонов, то чугунную сковороду, но не тонкий железный лист, на котором нижняя корка всегда подгорает.

• *Способы приготовления, применяемые для различных сортов теста.* Ко всем перечисленным сортам теста применяются три способа приготовления для получения различных пирожков, кулебяк, паштетов и прочих блюд, а именно:

1. *Варка* — исключительно для пресного-густого теста;

2. *Жарение* — для кислого, некоторых сортов сдобного теста, кляра, и проч., причем жарение производится на масле и во фритюре, смотря по назначению данного теста;

3. *Запекание или печение,* которое применяется для теста: кислого, сдобного, слоеного и заварного.

### ⚮ Кислое тесто русское

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала завести жидкую опару так: всыпать в горшок половину всего количества муки, просеянной, и влить туда же разведенные в стакане тепловатой воды дрожжи (200 г муки, 1 стакан воды). Размешав хорошенько лопаточкой дрожжи с мукой, закрыть горшок полотенцем и поставить опару подниматься в теплое место на ¾–1 час, смотря по температуре места. По прошествии этого времени, когда опара поднимется, т. е. увеличится в своем объеме в 1½ –2 раза, вбить в нее желтки и положить по вкусу соли, немного сахару, влить еще с полстакана или более, смотря по густоте теста, теплого молока или теплой воды и размешать хорошенько лопаточкой. Когда желтки и молоко хорошо соединятся с опарой, то всыпать туда же остальное количество муки, размешать сначала в горшке, затем выложить на стол или пирожную доску и положить в полученное тесто кусок столового холодного масла, размешать его с тестом

хорошенько руками, а потом выбить на столе тоже руками. Выбивать тесто нужно до тех пор, пока оно совершенно не будет отставать от стола и рук. Если такой способ выбивания труден, то тесто можно выбить и в горшке, лопаточкой, тоже до такой степени, чтобы оно совершенно отставало от стенок горшка и лопаточки. После выбивания поставить тесто опять в теплое место на 1–1½ –2 часа, по прошествии которых оно поднимется, и тогда употреблять его по назначению. На каждые 400 г муки полагается 3 желтка, 150 г масла, 1 стакан воды, ½ стакана молока, по щепотке соли и сахару, дрожжей 20 г (на 2 коп.).

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Время, нужное для подъема опары.* Для кислого теста опару всегда лучше заводить за несколько часов до обеда, а не накануне, как делает большинство хозяек, желая этим соблюсти экономию на дрожжах. Положим, что опара, поставленная накануне, требует меньше дрожжей, но зато часто случается, что она перекисает от долгого нахождения в тепле, отчего и самое тесто получает потом кисловатый привкус. Лучше положить больше дрожжей для ускорения подъема и получить хорошее, вкусное тесто, чем сэкономить 1 или 2 копейки и получить перекисшее тесто, в особенности если семья небольшая и обед подается поздно; другое дело, если тесто должно быть готово утром и опара заводится в большом количестве, тогда, конечно, можно опару ставить с вечера, и то попозже.

• *Качество дрожжей.* Дрожжи всегда нужно выбирать самого хорошего качества, иначе тесто скоро не поднимется, хотя бы их было положено в достаточном количестве. Хорошие, свежие дрожжи всегда мягки и имеют приятный спиртовый запах, палевый цвет; дрожжи залежавшиеся всегда бывают сухи и пахнут затхлостью.

• *Количество дрожжей.* Чем сдобнее делается тесто, тем больше берется дрожжей, потому что малое количество их не может поднять большой сдобы, а плохо выходившееся тесто всегда бывает невкусно и тяжело. Но, однако, также не следует класть очень много дрожжей, тесто может перекиснуть; нужно придерживаться известной пропорции.

В некоторых местностях, например, на дачах, не всегда представляется возможность достать дрожжи, почему их приходится закупать в большом количестве, и для лучшего сохранения прессованные дрожжи нужно разводить водой и держать в бутылках в прохладном месте.

• *Сода.* В тех случаях, когда опара или тесто почему-либо плохо поднимаются, можно прибавить немного соды, разведенной

в тепловатой воде, — это ускоряет подъем теста.

• *Температура воды для дрожжей.* Дрожжи всегда нужно разводить в тепловатой воде (градусов 30), но не в горячей и не в холодной. В горячей воде дрожжи могут завариться и потерять силу подъема, а в совершенно холодной не растворятся.

• *Молоко для опары.* Для получения более сдобного теста опару можно ставить не на воде, а на молоке; последнее берется в таком же количестве, как и вода, и такой же температуры.

• *Густота опары.* Опара для теста должна быть такой густоты, как средняя сметана. Если мука очень сухая, то, конечно, воды или молока приходится брать больше, а если мука сырая — меньше. Чем гуще опара, тем скорее поднимается.

• *Температура для поднятия опары.* Опара должна подходить, т. е. подниматься в теплом месте, но только не в горячем. В холодной температуре она плохо поднимается, потому что брожение идет медленно, а от горячей температуры дрожжевые грибки теряют свою силу. Опара должна непременно хорошо выходиться, иначе не получится хорошее тесто — оно будет тягучее, не рыхлое.

• *Конец подъема опары.* Для получения хорошего кислого теста необходимо уловить момент конца подъема опары, который наступает тогда, когда поднявшаяся опара начинает понемногу опускаться. Таким образом определяется точность подъема как самой опары, так и подъем теста, поставленного подниматься вторично.

• *Сдоба.* Сдоба, т. е. масло и желтки, кладутся в опару в то время, когда она уже поднялась, но не тогда, когда ее только заводят, потому что сдоба своею тяжестью не даст возможности дрожжам поднять опару до надлежащей степени. Класть в тесто очень много сдобы тоже не годится, потому что от этого оно будет плохо подниматься и выйдет тяжелым.

• *Соль и сахар.* Соль и сахар кладутся уже в поднявшуюся опару, а не тогда, когда ее ставят, потому что они замедляют подъем.

• *Выбивание.* Для получения рыхлого, легкого теста его необходимо хорошо выбивать; самое выбивание лучше производить прямо на столе или на пирожной доске, чем в горшке, потому что стенки последнего препятствуют правильному выбиванию. Когда тесто достаточно хорошо выбито, то оно должно свободно отставать от рук и стола. Если же приготовляется жидкое кислое тесто, то, конечно, нужно выбивать его в горшке.

• *Вторичный подъем теста.* После прибавления в опару сдобы тесто должно еще раз подняться вместе с нею, в противном

случае оно не будет пышно и легко.

• *Готовность подъема теста.* Готовность подъема теста определяется так же, как и готовность подъема опары.

• *Жар печки.* Кислое тесто всегда печется в среднем жару духового шкафа, а если на плите, то в кипящем, раскаленном фритюре или масле.

• *Назначение кислого теста.* Из кислого теста приготовляются различные пирожки и кулебяки.

• *Лист.* Для кислого теста лист всегда смазывается маслом.

• *Примечание.* Русское кислое тесто лучше употреблять для жидких печений, которые пекутся в формах, как то: бабы, блины, оладьи и проч., а французское: для кулебяк, пирожков, булок и проч.

### ⇨ Французское кислое тесто (бриошное)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Распустив дрожжи в тепловатой воде, отвесить половину или треть всего количества муки, высыпать ее на стол или доску, сделать в середине углубление (*fontaine*, как называют французы), вылить туда разведенные дрожжи и замесить сначала ножом, а потом руками довольно густое тесто (на 200 г муки ½ стакана воды). Вымесив тесто (опару) до гладкости, т. е. чтобы не было в средине теста комков от непромешанной муки, сделать кругом его ножом надрезы, опустить в кастрюлю с теплой водой и дать подняться. Пока опара поднимается, приготовить самое тесто отдельно из остальной муки так: высыпав остальную муку на стол, положить туда же по щепотке соли и сахару, сделать в средине муки углубление, положить туда желтки, влить полстакана тепловатого молока, размешать сначала желтки с молоком, а затем с частью муки так, чтобы получилась густота кашицы. После того, взяв столовое масло, отколеровать его в сотейнике до красноватого цвета (как французы называют, *noisette*, т. е. орех). Когда масло хорошенько отколеруется, снять с него пену и немного остудить. Как только опара поднимется, т. е. через 15–20 минут всплывет на поверхность воды, вынуть ее шумовкой из воды, смешать с тестом, которое приготовлено на столе, вылить туда же отколерованное масло или же положить масло в твердом виде куском и выбить руками, пока тесто не будет отставать от рук и стола; тогда его положить в горшок и поставить в теплое место на 1½ — 2 часа, как и обыкновенное кислое тесто. Пропорция всех продуктов берется та же самая, как и для русского кислого теста.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Преимущество французского кислого теста.* Описанный сейчас французский способ приготовления кислого теста мы предпочитаем обыкновенному русскому способу, потому что французское тесто не имеет того кисловатого вкуса, который почти всегда замечается в русском ситном хлебе. Объясняется это тем, что французское кислое тесто поднимается гораздо быстрее в сравнении с русским, а потому и не успевает закиснуть. Обыкновенно русская жидкая опара поднимается полтора часа, а то и больше, тогда как опара для бриошного теста поднимается 15–20 минут.

• *Густота опары.* Для французского кислого теста всегда приготовляется густая опара ввиду того, что она опускается в воду; жидкая же опара смешается с водой.

• *Надрезы на опаре.* На приготовленной опаре делается кругом несколько надрезов для того, чтобы воздух проникал быстрее внутрь нее и таким образом способствовал ее скорейшему подъему.

• *Определение подъема опары.* Готовая густая опара должна подняться наверх и сделаться рыхлой, тогда как только что приготовленная опара всегда падает на дно; поэтому готовность подъема французской опары определить гораздо легче, чем предел подъема русской опары.

• *Температура воды для опары.* Опару не следует опускать в очень горячую воду — дрожжи могут завариться и опара не поднимется.

• *Молоко.* Если желают иметь более сдобное тесто, то опару кладут подниматься не в воду, а в теплое молоко.

• *Вынимание опары из воды.* Для того чтобы вместе с опарой в тесто не попала вода, нужно вынимать опару из воды шумовкой.

• *Желтки.* Желтки, прибавляемые в тесто, необходимо сначала смешать с молоком, а потом уже с мукою, чтобы в тесте не образовались комки.

• *Отколерованное масло.* Отколерованное масло кладется в тесто для придания ему лучшего вкуса. Масло должно иметь только красноватый, но отнюдь не коричневый цвет, потому что тогда тесто будет иметь некрасивый темный цвет и, кроме того, горьковатый привкус. Если масло недостаточно чисто и в нем попадаются крупинки, то его необходимо процедить и тогда уже вводить в тесто. В бриошное тесто масло можно класть не в отколерованном виде, а куском, как и в русское тесто.

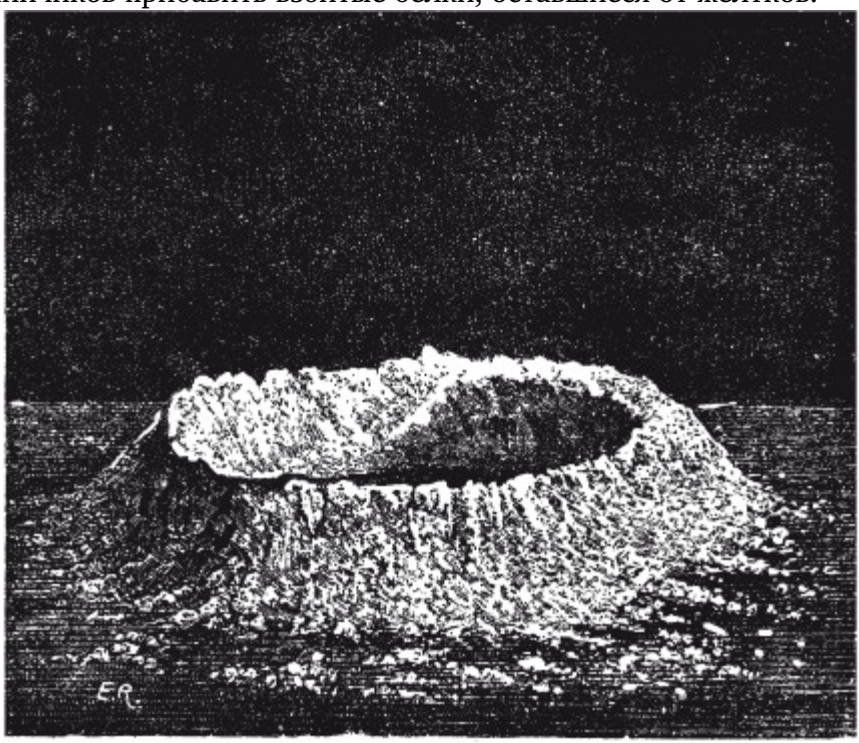
• *Примечания.* Все остальные правила, относящиеся к приготовлению бриошного теста, — те же, что и для приготовления русского кислого теста. При приготовлении бриошного теста можно не заготовлять отдельно на столе сдобу

(желтки с молоком и мукой), а прямо когда опара поднимется, то слить воду, положить туда всю сдобу, как в русское тесто, размешать, а потом выложить на стол и выбивать. Если кислое тесто предназначается для пирожков, которые хотят жарить во фритюре, то пропорцию масла и желтков можно уменьшить. В этом случае на 400 г муки достаточно положить 100 г масла и 2 желтка. В тех случаях, когда кислое тесто должно быть готово рано утром или к завтраку, как например, кулебяка, ватрушка и проч., его можно сделать накануне, и когда оно поднимется со сдобой, то осадить его, чтобы опало, и вынести в прохладное место, покрыв полотенцем, а на другой день утром, часа за 1–1½ времени до печения, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Если тесто за ночь не замерзло, то оно быстро поднимется.

**⇨ Тесто для блинчиков**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбив в кастрюлю желтки, развести их всем количеством молока; в отдельную кастрюлю всыпать все количество муки (лучше французской) и развести ее понемногу молоком, смешанным с желтками, прибавить туда же по щепотке соли и сахару, растопленное масло и размешать, а перед печением блинчиков прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков.




*Колодезь из муки.*

Это тесто употребляется для пресных блинчиков, которые или подаются самостоятельным блюдом, или употребляются для приготовления пирожков, сладких блюд, а также на подстилку под фарш для московской кулебяки. На 200 г муки идет 2 яйца, 1 ст. л. масла, 1 бутылка молока, соли и сахару по щепотке.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Разведение муки молоком.* При разведении муки молоком последнее нужно вливать не сразу, а постепенно, размешивая муку лопаточкой или веничком, иначе в тесте могут образоваться комки.

• *Густота теста.* Тесто для блинчиков должно иметь густоту жидкой сметаны (стекать с лопаточки в виде жидкой массы); в противном случае получатся толстые блинчики, которые плохо пропекутся, а потому будут сырыми внутри.

• *Масло* прибавляется в тесто для того, чтобы блинчики выходили тоньше.

• *Поправки.* Если в тесте образуются комки, то его можно исправить, процедив через частое сито.

• *Разбавление молоком.* Если получилось очень густое тесто, то его можно разбавить молоком.

**⇨ Крутое пресное тесто**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Просеять муку на стол, сделать в средине углубление в виде колодца, положить туда соли, отбить желтки, прибавить к ним кусочек масла со столовую ложку для того, чтобы тесто тоньше раскатывалось, влить холодной воды и размешать осторожно ножом. Когда желтки соединятся с водой, то начать их постепенно соединять с мукой, сначала ножом, а потом вымесить тесто руками до гладкости, т. е. чтобы не тянулось при разрезывании за ножом и не имело в середине комков. Это тесто употребляется для лапши, для пельменей, колдунов, ушков, варенников и проч. В тех случаях, когда нужно получить крутое тесто, берут меньше воды. На 400 г муки идет 3 желтка, 1 ст. л. масла и 1 стакан воды.

**⇨ Сдобное рассыпчатое тесто**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Высыпать на стол пшеничную муку, сделать в средине ямку так, чтобы мука получила вид колодца. В середину колодца положить сметану, желтки и по вкусу соли, размешать сначала желтки со сметаной ножом, а затем уже соединить их с частью муки, тоже ножом. Когда желтки и сметана хорошо соединятся с мукой и получится тесто

густотою, как жидкая кашица, то положить в нее холодное столовое масло куском, смешать его сначала с тестом, а затем уже с остальной мукой, вымесить все до гладкости так, чтобы при разрезывании тесто не тянулось за ножом и не имело бы комков. Полученное таким образом сдобное тесто вынести на холод на ¼ часа. Это тесто употребляется для ватрушек, курника, пирогов, пирожков и проч. На 400 г муки идет 200 г масла, 100 г сметаны и 3 желтка.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Место для приготовления теста.* Сдобное тесто всегда следует приготовлять на столе, а не в чашке или горшке, потому что на столе или на доске гораздо удобнее соединить муку с желтками, сметаной и маслом, чем в горшке или в чашке. Все эти продукты, при смешивании их ножом с мукой, равномерно и быстро распределяются в последней, отчего получается гладкое, ровное тесто без комков. При мешании теста в горшке или чашке этого достигнуть труднее.

• *Соединение желтков со сметаной.* Для того чтобы в тесте не попадали кусочки желтков, их всегда нужно сначала соединить со сметаной, а потом уже с мукой.

• *Масло.* Масло кладется в то время, когда желтки и сметана уже соединены с частью муки; поступают так потому, что при таком способе масло быстрее соединяется с мукой, а это необходимо по той причине, что чем быстрее делают тесто, тем оно выходит нежнее и рассыпчатее, а чем дольше его месят, тем оно выходит грубее и тверже. Масло всегда кладется куском и холодное, а не распущенное, потому что от распущенного масла тесто становится жирным и даже ломается.

• *Лист.* Для сдобного теста лист всегда посыпается только мукой, а маслом не смазывается.

★ ПОПРАВКИ

• *Исправление жирного теста.* Если в тесто положено слишком много масла или его долго мяли и приготовляли в теплом месте, отчего оно получает некрасивый цвет, становится жирным и ломается, то его можно исправить, прибавив немного воды или холодного молока, тогда оно получит связь и не будет разваливаться.

• *Исправление твердого теста.* Если в тесто положено мало масла или сметаны, отчего оно делается твердым, то его можно исправить, прибавив 1 ст. л. сметаны и промесив немного.

## Разновидности сдобного теста

**Паштетное тесто.** Паштетное тесто, т. е. употребляемое для паштетов, отличается от сдобного рассыпчатого тем, что вместо сметаны в него вливается холодная вода (около стакана на 400 г муки); пропорция остальных продуктов и самый способ приготовления остаются те же самые, что и при приготовлении рассыпчатого сдобного теста. К разновидностям сдобного теста также принадлежит и рубленое тесто, которое не промешивается руками, а рубится ножом на столе. Пропорция продуктов для рубленого теста одна и та же, что и для сдобного теста.

**Английское сдобное тесто.** Английское сдобное тесто, употребляемое для покрывания беф-пай и других блюд при запекании, отличается от сдобного рассыпчатого тем, что вместо масла в него кладется телячий или воловий почечный жир в таком же количестве, как и масло. Вместо же сметаны — холодная вода в таком же количестве, как и для паштетного теста. Почечный жир отделяется от пленки и измельчается с прибавлением малого количества воды. Если английское сдобное тесто не запекается в печке, а варится в кипятке (натуральный английский беф-пай), то в него кладут не желтки, а яйца целиком (на 400 г муки 3 штуки), чтобы тесто не разваливалось при варке.

**Полусдобное тесто.** Полусдобное тесто отличается от сдобного рассыпчатого тем, что для него берется масла в меньшем количестве, а именно: на 400 г муки 100 г масла, а сметана заменяется водой, как и для паштетного теста, или молоком. Полусдобное тесто употребляется иногда для приготовления мелких пирожков.

**Слоеное тесто**

☛ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв лучшей французской муки, просеять ее через сито на стол или на пирожную доску и придать ей форму колодца, сделав в средине углубление. Затем отмерить один стакан средней величины холодной воды и начать вводить ее постепенно в сделанное углубление. Когда вся вода влита в средину колодца, положить, по вкусу, соли и начать осторожно соединять ножом муку с водой, стараясь не нарушать целости колодца, так как тогда вода может вылиться из него. Соединив муку с водой ножом настолько, чтобы тесто получило густоту сметаны, начать проделывать, т. е. месить его руками до тех пор, пока тесто будет гладкое внутри (без комков) и не будет тянуться за ножом. Если тесто совершенно гладкое и ровное как снаружи, так и внутри, и комков не имеет, то вынести его на холод на четверть часа,

прикрыв полотенцем. Если же тесто недостаточно густо или плохо вымешано, то проделать его до гладкости и тогда уже выносить на холод, а не оставлять с комками. Пока тесто будет остывать на холоде, взять тоже 400 г хорошего столового, мызного масла или сливочного, промыть его в холодной воде, завернуть в полотенце и вынести на холод, пока совершенно застынет. Когда тесто и масло хорошо застынут, то, раскатав тесто кружком, толщиною в ½ пальца, положить на средину кружка масло, придав ему приблизительно такую же форму, как и тесту, только немного меньшей величины, толщиною в ½ пальца. Положив масло, защипать тесто в виде пирога и затем раскатать потоньше, чуть-чуть посыпав мукой, сложить втрое, сравнять хорошенько края скалкой и вынести на холод минут на десять, или же, если тесто холодное, то раскатать еще раз по длине, так чтобы при раскатывании заложенный край приходился с правого бока, опять сложить втрое и вынести на холод уже не на десять, а на двадцать или на двадцать пять минут. Затем опять раскатать два раза и вынести на холод. По прошествии 20 минут раскатать еще два раза и опять вынести на холод. Таким образом, получится тесто, раскатанное шесть раз (2x3=6). Через 20 минут принести тесто с холода и раскатать последний, седьмой раз, уже такой толщины, какая требуется, но больше уже не складывать. На 400 г муки берется 400 г масла и 1 стакан воды.

*Слойка, сложенная конвертом по наложении в нее масла.*

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт муки.* Для слоеного теста необходимо брать самый высокий сорт пшеничной муки (французскую). Чем лучше мука, тем нежнее и пышнее выходит слойка. За неимением муки высшего качества, т. е. когда слойку приходится делать из крупчатки, в тесто для лучшего подъема можно прибавить ложку коньяку или лимонного соку.

• *Температура воды.* Воду для слоеного теста следует брать

всегда холодную, а не теплую, потому что тесто должно иметь холодную температуру. Для этой цели, замесив, его ставят на некоторое время в холодное место или даже на лед.

• *Проделывание теста.* Проделывая тесто руками, не следует его долго мять. Долго мешанное тесто всегда делается крутым, тягучим и получает сероватый цвет. Слойка, приготовленная из такого “замученного”, т. е. замятого теста, редко выходит удачной. Для того чтобы мука хорошо пропиталась и соединилась с водою, всегда следует дать тесту спокойно постоять некоторое время, а не класть в него сразу масло.

• *Пропорция муки и масла.* Для слоеного теста мука и масло всегда берутся в одинаковой пропорции, т. е. на каждый фунт муки идет фунт масла. Если масла берут меньше, например, на 400 г муки 200 г или 300 г масла, то получается тесто не слоеное, а полуслоеное.

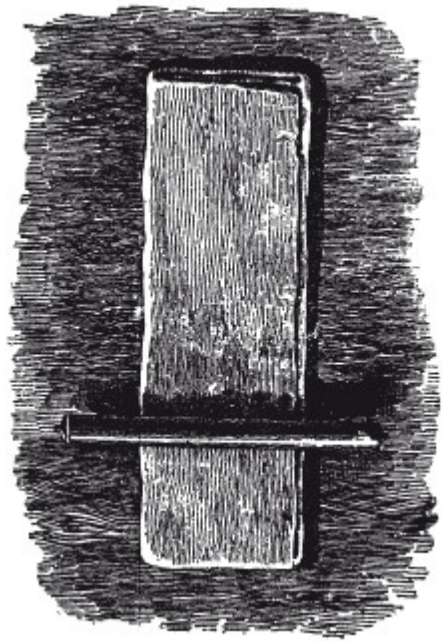
• *Температура масла и теста.* Для слойки как масло, так и тесто должны быть обязательно холодными, иначе тесто выйдет не слоеным, а сдобным. Объясняется это тем, что холодное масло обволакивает муку только снаружи и потому отделяет слои, а теплое впитывается в муку, отчего тесто делается жирным и слои не отделяются. По той же причине во время приготовления тесто должно держать на холоду. Летом, когда масло всегда бывает мягче, чем зимою, и тесто делается менее крутым, чтобы удобнее было раскатывать.

• *Отсушивание масла.* Нужно еще заметить, что для слойки масло берется не только холодное, но совершенно отсушенное от воды. Это тоже необходимо принять во внимание, потому что мокрое масло не будет отделять слоев.

• *Слоение теста.* В то время, когда тесто начинают слоить, т. е. кладут на него масло, его не следует очень тонко раскатывать, потому что тонкое тесто прорывается и масло выходит наружу, а от этого получается сухая и грубая слойка. Положив масло в тесто, не следует, защипывая последнее пирогом, складывать в несколько раз, потому что от этого тесто получает неодинаковую толщину и слои масла неравномерно распределяются в нем. Ввиду этого, защипывая тесто, нужно наблюдать за тем, чтобы края его только сходились друг с другом, а не находили один на другой. Как тесто, так и масло, положенное на него, должно быть везде одинаковой толщины, иначе тесто будет плохо раскатываться.

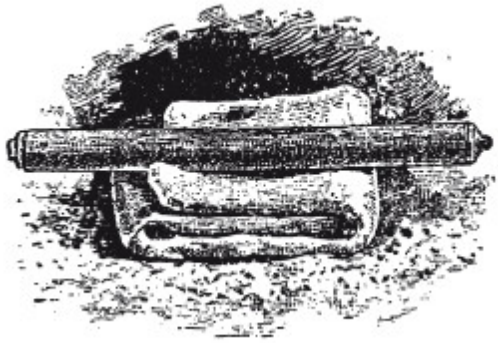
• *Раскатывание в одну сторону.* Тесто, уже заслоенное маслом, всегда следует катать и складывать в одну, а не в разные стороны. Для того чтобы не ошибаться, в этом случае всегда следует обращать внимание, с которой стороны приходится загиб

теста. Если загиб приходится сбоку правой руки делающего тесто, то, следовательно, раскатывание идет правильно. Если слоеное тесто катают в разные стороны, то слои не будут хорошо отделяться один от другого. При повторных раскатываниях чем тоньше катают тесто, тем оно получается легче, нежнее и выше поднимается.



*Раскатывание слойки вдоль.*

● *Уравнение скалкой.* При раскатывании слоеного теста всегда нужно уравнивать края его скалкой и наблюдать за тем, чтобы оно имело везде одинаковую толщину, тогда слойка выйдет пышной и слои будут хорошо отделяться.



*Слойка, сложенная один раз.*

• *Посыпание мукой.* При раскатывании слоеного теста его не следует посыпать много мукой, от этого оно делается твердым.

• *Остуживание на льду.* Для того чтобы тесто быстрее охлаждалось и застывало после каждого раскатывания, его следует не только ставить на лед, но и сверху класть лед, конечно, предварительно покрыв тесто чем-нибудь, чтобы лед, положенный сверху, не смачивал его, отчего тесто может сделаться мокрым. Для более быстрого охлаждения удобнее всего покрывать тесто какой-нибудь металлической посудой: блюдом, сотейником и проч.

• *Определенное число раскатываний теста.* Слоеное тесто следует раскатывать не более шести раз. Дальнейшее раскатывание уже не приносит пользы, а скорее вред, потому что слои сделаются слишком тонкими и сольются друг с другом. Тесто, сложенное втрое, считается раскатанным один раз, а сложенное вдвое считается раскатанным наполовину. Можно раскатывать тесто два раза подряд без отдыха для сокращения времени. Но раскатывать больше двух раз в один прием нельзя, потому что слойка может выйти не пышной.

• *Предохранение корки от отпотевания.* Если из слоеного теста приготовляют не маленькие пирожки, а большой пирог или кулебяку, то всегда следует на тесто класть сначала тоненькие пресные блинчики, а затем уже на блинчики ряд фарша. Это делается для того, чтобы нижняя корка слоеного теста не была мокрою, так как фарш всегда делается сочным, отчего корка отпотевает и делается мокрой. Если же на тесто кладутся блинчики, а на них уже фарш, то этого не случится. Вместо блинчиков также можно положить какой-нибудь сухой фарш (рис, яйца, манную рассыпчатую кашу и проч.).

• *Приготовление листа.* Для слоеного теста никогда не следует смазывать лист маслом, потому что оно само по себе жирно. Всегда лист смачивают слегка водой.

• *Температура печи.* Слоеное тесто непременно следует ставить в очень горячую печку для того, чтобы его сразу охватило жаром, а когда тесто достаточно поднимется и заколеруется, то сбавить жар до средней температуры. Если печь холодная, то масло, находящееся в тесте, распускается и выходит наружу сквозь не запекшееся тесто, и наоборот, если печь горяча, то лист остается совершенно сухим, потому что масло не распускается и не выходит из теста. Поэтому можно и хорошо приготовленную слойку испортить в холодной печке, и наоборот — посредственное тесто исправить в горячей печке.

• *Просушивание теста.* После того как поставленное в печь тесто зарумянится и поднимется, можно сбавить жар, чтобы оно

не сгорело, но между тем хорошо просохло, иначе опадет и будет сырое внутри.

● *Накрывание бумагой.* В тех случаях, когда печка бывает настолько горячей, что тесто начинает сверху гореть, а внутри еще остается сырым, можно сбавить немного жар или же накрыть тесто сверху бумагой.

### ⇨ Кисло-слоеное тесто

а) Для кисло-слоеного теста берутся все те же продукты, которые указаны для приготовления кислого теста, и в том же количестве, за исключением масла, которого при выбивании всего кладется 50 г на 400 г муки.

б) Когда же тесто подслаивают, то, если оно приготовлено из 400 г муки, масла берется 200 г.

### ☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить кислое тесто русское или бриошное. Когда тесто хорошо поднимется, раскатать его толщиною около пальца, положить на средину холодное масло, защипать и раскатывать как натуральную слойку, но не шесть, а всего четыре раза. При раскатывании кисло-слоеное тесто можно складывать не втрое, а вчетверо, таким образом: сначала загнуть тесто с обоих концов равной ширины так, чтобы концы как раз сходились на средине, а потом сложить еще вдвое.

### ★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Количество масла.* Для подслаивания кисло-слоеного теста масла берется вдвое менее количества муки, т. е. на 400 г муки — 200 г масла. Кроме того, при выбивании кислого теста масло берется в весьма малом количестве, а именно: на 400 г муки 50 г масла, которое прибавляется в тесто только для того, чтобы при выбивании оно лучше отставало от рук и стола.

• *Отличие кисло-слоеного теста от натуральной слойки.* Кисло-слоеное тесто не может быть настолько пышно и легко, как натуральная слойка, потому что оно имеет меньше масла, от которого главным образом и поднимается слойка, но зато оно выгоднее, т. е. стоит дешевле, чем настоящая слойка, и менее жирно. Поэтому рекомендуем это тесто для тех лиц, которые желают получить экономию или не любят натурального слоеного теста, находя его очень жирным. Из кисло-слоеного теста можно делать кулебяку, пирожки и проч., но только не вол-о-ван и вообще все то, что должно высоко подняться, нельзя делать из кислослоеного теста.

• *Приготовление накануне.* Как натуральную слойку, так и

кислослоеное тесто можно приготовить накануне, раскатав его четыре раза, а на другой день раскатать еще два раза. Особенно это удобно сделать в том случае если тесто предназначается к завтраку. Чтобы тесто не засохло от воздуха, его нужно тщательно завернуть в салфетку и оставить до утра в прохладном помещении.

**⇨ Постное слоеное тесто**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• *Первый способ.* Приготовить сначала пресное тесто из муки и воды, как и для натуральной слойки, и вынести его на холод. Прованское масло вылить в глубокий сотейник, поставить последний на лед и хорошенько застудить. Когда оно начнет густеть, то растереть его в одну сторону добела ложкой, застудить, как и обыкновенное масло, и дальше во всем поступать, как со скоромной слойкой.

• *Второй способ.* Постное слоеное тесто можно также приготовить еще иным способом, для которого масло не нужно растирать добела, а только застудить масло до такой степени, чтобы оно обратилось в крупинки. Когда масло застынет, то приготовить тесто так, как сдобное, т. е. придать муке форму колодца, вылить в углубление прованское масло, прибавить немного воды, соли и замесить, как всякое густое тесто. Затем застудить на холоду и раскатывать, и складывать, как натуральную слойку, шесть раз.

• *Третий способ.* Приготовить пресное тесто, как указано выше, и, когда начинают его раскатывать, каждый раз смазывать кисточкой полузастывшим прованским маслом и после того уже складывать втрое.

**⇨ Итальянский кляр**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Просеять в каменную чашку французскую муку, развести ее горячей водой, которая должна быть такой температуры, чтобы стакан возможно было держать в руке, не обжигая пальцев; хорошенько размешать, чтобы не было комков, прибавить прованского масла и кусочек сливочного растопленного масла, по щепотке соли, сахару и вторично хорошо размешать. Перед тем как жарить, положить взбитые белки, размешать осторожно сверху вниз, чтобы они не опали, и употреблять по назначению. В это тесто обыкновенно обмакивают кусочки рыбы, фрукты (яблоки, абрикосы и пр.), сладкие коренья и проч. и затем жарят во фритюре. На 200 г муки идет 1½ ст. л. прованского масла, 4 белка, 1 стакан воды и 1 ч. л. сливочного масла. Этот кляр можно делать с одним прованским маслом, без

прибавления сливочного масла, в особенности если то, что в нем жарят, не сразу подадут к столу. Кляр, приготовленный на одном прованском масле, остается долгое время сухим.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт кляра.* Наилучшим из различных сортов кляра считается

“итальянский”, потому что в готовом, изжаренном виде он всегда бывает легкий, сухой и хрустящий, что и составляет его отличие; тогда как другие сорта, например, польский кляр, всегда мягкий, тяжелый и мокрый.

• *Сорт муки.* Чтобы получить нежный и легкий кляр, необходимо брать высшего сорта муку, французскую, т. е. такую, как для слойки.

• *Прованское масло.* Прованское масло, прибавляемое в итальянский кляр, придает ему сухость и приятный хруст. Обыкновенное же (коровье) масло делает его жирным и тяжелым.

• *Взбитые белки.* Взбитые белки, прибавляемые в кляр, дают ему легкость и пышность; но для того чтобы они не опали, их следует прибавлять в тесто перед самым жарением и после прибавки их ставить кастрюлю с тестом в холодную воду, чтобы тесто не нагревалось раньше жарения.

• *Сахар.* Не следует класть в кляр много сахару, от этого он быстро горит и, кроме того, делается тяжелым.

• *Прибавка пива или вина.* Иногда в кляр вместо воды прибавляют пиво или же в воду прибавляют немного коньяку или водку, чтобы лучше хрустел.

• *Назначение кляра.* В кляре можно приготовлять многие продукты, как то: мясо, рыбу, зелень и фрукты — причем если эти продукты очень тверды или крупны, как, например, телячьи ножки, земляная груша, отбивные котлеты и проч., то их предварительно следует сварить, припустить или изжарить, а если мягкие, как, например, рыба, яблоки и т. д., то можно обмакивать в сыром виде в кляр, они успеют прожариться в одно время с тестом.

⇨ **Заварное тесто пат-ашу**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Отмерить в кастрюлю стакан растопленного масла, прибавить к нему столько же холодной воды, щепотку соли и вскипятить. Когда масло закипит ключом, то всыпать сразу в него все количество муки, 1¼ стакана, быстро размешать лопаточкой, поставить на стол; в полученное таким образом жидкое тесто начать прибавлять яйца целиком, по одной штуке, и в это время мешать лопаточкой. Как только тесто начнет

тянуться, прекратить прибавление яиц и выбить еще немного лопаточкой. На указанное количество теста идет приблизительно 6–7 шт. яиц. Это тесто употребляется для различных пирожных, а также для ньёк (клецок).

⇨ **Панада**

Если же в тесто не прибавлять яиц, то получится панада, которая прибавляется для связи в некоторые фарши, а также служит для исправления испорченной кнели.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт муки.* Чтобы это тесто выходило нежное и легкое, лучше брать французскую муку, как и для слойки.

• *Мера продуктов.* Все продукты должны отмериваться одним и тем же стаканом или чашкой, или формочкой. Если же размер посуды, которою отмериваются продукты, будет не одинаковой величины, то тесто может быть испорчено.

• *Молоко.* Воду можно заменять молоком, но от него получается более тяжелое тесто, которое в некоторых случаях, как, например, для пирожных, не годится.

• *Масло.* Нужно отмеривать в жидком (растопленном) состоянии; если его отмерить в твердом виде, то получится не одинаковая порция с водой.

• *Прибавление муки.* Муку должно всыпать в кипящую жидкость, чтобы она сразу заварилась. Муки всегда берется на одну часть больше против масла и воды.

• *Яйца и пропорция их.* Яйца нужно класть в горячее тесто, чтобы они проварились и не были сырыми. Для того чтобы желтки не заварились в комки при прибавлении яиц, тесто нужно все время мешать лопаточкой и, кроме того, не класть все яйца сразу, а по одной штуке.

Пропорция яиц определяется тем, что тесто из жирного и ломающегося становится тягучим и пристает к лопатке. Поэтому яйца нужно класть очень осторожно и все время следить за тем, как изменяется густота теста.

⇨ **Ржаное тесто.** Ржаное тесто обыкновенно употребляется для замазывания окороков, запекаемых в печке, или же для замазывания форм и горшков, в которых запекается какое-либо жаркое.

Самый способ приготовления ржаного пресного теста ничем не отличается от приготовления пресного крутого теста *(см. крутое пресное тесто)* из пшеничной муки.

# Терминология кухни

1. *Вспрыснуть* — облить немного какою-нибудь жидкостью.

2. *Обланжирить* — обварить, ошпарить, а иногда дать раз вскипеть.

3. *Крутой кипяток* — вода, кипящая ключом.

4. *Каркас* — если птицы, то значит остов, состоящий из костей; если раков — верхняя скорлупа.

5. *Пассеровка:* а) белая — мука, сильно подогретая на масле, но не изменившая своего цвета; б) красная — мука, поджаренная на масле в цвет, употребляется для темных соусов; в) холодная — мука, растертая на столе с куском масла.

6. *Отсушить на бумаге* — значит положить на бумагу зажаренный во фритюре продукт, чтобы фритюр впитался в бумагу.

7. *Затянуть* — закрепить, положить птицу или дичь в кипяток и отставить на край плиты, чтобы не кипело; применяется для того, чтобы закрепить мясо.

8. *Фритюр* — чистый жир без примеси воды.

9. *Брез* — жир, снятый во время варки бульона, содержащий в себе немного воды или бульона.

10. *Маринад* — маринованные в уксусе огурцы, оливки, капорцы и проч., или же жидкий маринад, состоящий из уксуса, вина и пряностей.

11. *Масседуан* — гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов — смесь из разных фруктов.

12. *Отскочить* — когда сметана обращается в растопленное масло, или часть взбитых сливок или белков обращается в водянистую жидкость.

13. *Проварить* — довести что-либо до готовности, не кипятя. Вытянуть — сделать гладким, маслянистым, прибавкою куска сливочного масла. Вытягивают обыкновенно суп или соус.

14. *Оттянуть* — очистить, просветлить что-либо, сделать прозрачным (бульон, ланспик, желе и проч.).

15. *Перетянуть* — очистить, просветлить вторично, если не удалось в первый раз.

16. *Высадить* — сгустить выпариванием. Выпарить “на нет” — значит выпарить всю жидкость.

17. *Припустить* — довести до готовности что-либо в собственном соку так, чтобы не изменило цвет.

18. *Брезеровать* — довести до готовности в брезе.

19. *Заколеровать* — обжарить до румяного цвета.

20. *Отколеровать* — раскалить жир или масло до кипящего

состояния.

21. *Ньёки* — клецки, приготовленные из заварного теста — пат-ашу.

22. *Откинуть* — выложить из воды на решето, чтобы вода стекла.

23. *Зачистить* — отделить мясо от костей, лишнего жира и сухожилий.

24. *Запанировать* — обвалять в истолченных и просеянных сухарях или в высушенном, истолченном белом хлебе.

25. *Спассеровать* — поджарить, довести до готовности, не подвергая действию высокой температуры, чтобы не образовалось корочки на поджаренном.

26. *Загляссировать* — сделать блестящим или же покрыть глясом.

27. *Фюме* — крепкий бульон из вываренных в течение продолжительного времени костей, мясных остатков и сухожилий до густоты желе.

28. *Гляс* — прозрачное фюме.

29. *Демигляс* — наполовину слабее гляса.

30. *Проделать* — хорошенько промешать тесто или измельченное мясо.

31. *Выбить* — проделать тесто, ударяя его об стол или доску. Выбить в кастрюле — приподымать лопаткой какой-либо продукт и ударять ею о стенки кастрюли.

32. *Опара* — дрожжи, разведенные водой и заправленные мукой до густоты.

33. *Бланкеты* — правильно нарезанные ломтики каких-либо продуктов.

34. *Сальпикон* — фарш, состоящий из нарезанных кубиками продуктов.

35. *Годиво* — фарш из сырой телятины или сырого мяса дичи с почечным телячьим жиром.

36. *Гратен* — фарш из телячьей печенки и свиного шпека, в прожаренном виде, покрытый блестящей пленкой.

37. *Корнет или фунтик* — лист бумаги, свернутой конусообразно, как делают в лавке для помещения отпускаемого товара. Корнет может быть также холщовый.

38. *Букет* — зеленые части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанные в пучок.

39. *Загратанить* — придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.

40. *Крутоны* — гренки из белого хлеба или застывшего ланспика.

41. *Крустад или постамент* — поставка или возвышение, на

которое кладется готовое жаркое, птица, рыба и проч.

42. *Бордюр* — украшение из теста, масла или сала, употребляемое для оклеивания подставок.

43. *Панада* — жирное тесто, употребляемое для связи некоторых фаршей, а также для исправления таковых.

44. *Итальен, жульен, прентаньер, гарбюр, жардиньер* — названия различных гарниров из овощей для супов, жарких и прочих блюд.

45. *Выпустить* — выложить что-либо из корнета на данное блюдо, в виде каких-либо фигурок.

46. *Накатить* — залить водою.

47. *Взбить* — сделать что-либо пышным, обратить в пену яйца, сливки и проч. Взбивать можно на плите и на холоду.

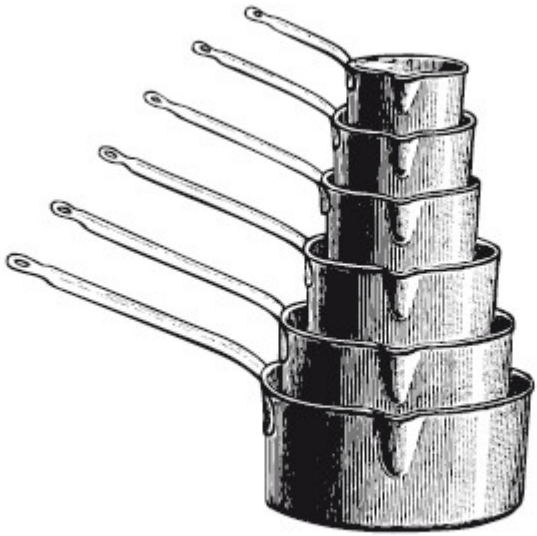
48. *Кокиль* — раковины натуральные или искусственные, употребляемые при запекании соусных блюд.

49. *Льезон* — связь из желтков и сливок или желтков и масла; первый употребляется для супов пюре; второй для французских соусов.

50. *Шпажки* — металлические большие шпильки, служащие для прикалывания нарезанных кусков мяса или птицы.

51. *Шифонад* — нарезанные греночками листья щавеля, шпината и салата-латука, смешанные вместе.

# Обеды и правила их приготовления



# Обеды русской кухни

## Обед № 1

Меню обеда на 5 персон
**1.** Бульон с блинчатыми пирожками
**2.** Ростбиф с гарнирами
**3.** Сливочное мороженое

### *Бульон*

Наименование продуктов. Пропорции на 5 человек
*Мяса* — 1–1,2 кг
*Кореньев* — 250 г или по ½ шт.
*Луку* — 1 шт. средней величины
*Букет*
*Соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 тарелок

*Правила приготовления желтого бульона изложены в общей статье о бульонах, так как он составляет основу всех мясных супов. Поэтому повторять здесь об этом считаем излишним.*

### *Блинчатые пирожки*

Для теста:
*Муки* — 200 г
*Яиц* — 2 шт.
*Масла* — 1 ст. л.
*Молока* — 1 бутылку
*Соли, сахару* — по щепотке

Для фарша:
*Мяса вареного из бульона*
*Луку* — 1 шт. маленького
*Яиц* — 3 шт.
*Масла* — 100 г
*Сухарей* — для панировки
*Бульону* — для сочности
*Фритюру* — для жарения
*Соли, перцу* — по вкусу

*Томату* — 1 ч. л.

## *Ростбиф с гарнирами*

*Ростбиф* — 2 кости (на 5–8 человек)
*Репы* — 3 шт. средней величины
*Моркови* — 3 шт. средней величины
*Картофелю* — 10 шт.
*Луку шарлот* — 100 г
*Цветной капусты* — 1 кочан средний
*Зеленого горошку* — ½ банки
*Хрену* — 1 корешок
*Масла* для жарения и для заправки гарниров — 200 г
*Бульону* для сока — 2 стакана
*Соли, перцу* — по вкусу

## *Сливочное мороженое*

*Желтков* — 6 шт.
*Сахару мелкого* — 150–200 г
*Молока или сливок* — 1 бутылку
*Ванили* — ½ палочки

## Блинчатые пирожки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить жидкое тесто для блинчиков *(см. общую статью о тесте, тесто для блинчиков)*. Когда тесто совсем готово, то раскалить тонкие сковородки, смазать их растопленным маслом или свиным шпеком и налить на каждую сковородку теста на столько, чтобы оно тонким слоем покрыло сковородку, лишнее же количество слить обратно в остальное тесто, поставить сковороды на горячее место плиты и, зарумянив сначала одну сторону, перевернуть на другую, а засим зарумянить и ее.

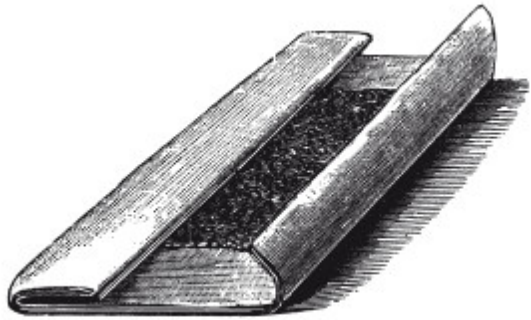


**Рис. 1.** *Приготовление пирожка “рулетом”. Начинка его фаршем.*

Готовые блинчики переложить на сито, остудить и обровнять ножом края, чтобы блинчик получил четырехугольную форму, смазать по краям яйцом и положить на каждый блинчик ряд фарша *(как приготовить фарш — будет сказано ниже)* так, чтобы последний не лежал кучей только посреди блинчика, а покрывал последний сплошь до краев. Фарш всегда накладывается тонким слоем, иначе блинчик плохо завертывается.

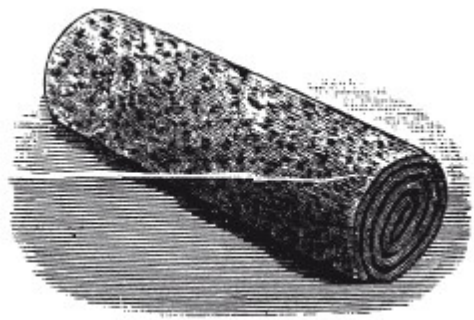


**Рис. 2.** *Пирожок “рулетом” (из блинчика) в совершенно готовом виде.*

После этого края блинчика загибаются со всех сторон, и он скатывается в трубочку, которая нигде не должна иметь отверстий для того, чтобы фарш не высыпался *(см. рис. 1)*. Скатав блинчик трубочкой, нужно запанировать его в яйце и сухарях и зажарить в кипящем фритюре до румяного “колера” (цвета), после шумовкой вынимать на сито, покрытое бумагой *(см. рис. 2)*. Блинчики следует подавать к бульону непременно горячими.

**Фарш для пирожков** приготовляется из бульонного мяса. Вынув мясо из бульона, остудить немного, затем изрубить

помельче на доске — ножом или в деревянной чашке — сечкой, или же пропустить через мясорубку, затем поджарить в сотейнике на масле, изрубленный или нашинкованный лук. Когда лук начнет румяниться, то положить в эту же посуду изрубленное мясо и прожарить его на сильном огне, чтобы оно зарумянилось, прибавить фюме или бульону в таком количестве, чтобы фарш был сочный, и дать раз вскипеть, положить по вкусу соли и перцу и остудить. Когда фарш остынет, то смешать его с изрубленными яйцами, сваренными вкрутую, и фаршировать блинчики указанным выше образом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Смазывание краев.* Края готовых блинчиков смазываются яйцом для того, чтобы их можно было склеить между собою, чтобы фарш не вываливался.

• *Укладывание фарша.* Фарш кладется слоем по всему блинчику для того, чтобы потом при поперечном разрезе готового пирожка фарш этот лежал слоями, а не цельным куском в одном месте.

• *Панировка.* Панируются пирожки в сухарях для более красивого вида, но так как сухари не пристанут к сухому тесту, то пирожки предварительно смазывают яйцом, а потом уже панируют в сухарях.

• *Примечание о фритюре.* Все, что касается приготовления самого фритюра, а также жарения в нем *см. общую статью о приготовлении мяса — фритюр*.

• *Вареное мясо.* Так как мясо для пирожков берется из бульона вареное, т. е. уже лишенное своих вкусовых достоинств, то, чтобы вернуть ему последние обратно, к нему прибавляют фюме, т. е. крепкий бульон, который имеет в себе все эти вкусовые вещества, или обыкновенный бульон. Томат кладется тоже для вкуса и для более красивого цвета (вареное мясо имеет серый цвет; прибавка томата не обязательна).

• *Лук.* Лук тоже не кладется в фарш сырым, а прожаренным, потому что сырой лук дает запах, тогда как прожаренный, наоборот, не дает никакого запаха, вкус же дает весьма пикантный.

## Ростбиф

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество ростбифа с двумя вырезками (затылочной и филейной), зачистить его так: сначала срезать весь внутренний (почечный) жир, покрывающий филейную вырезку, и

лежащее под ним сухожилие. Затем подрезать с трех сторон подкожный жир и срезать сухожилие, находящееся на затылочной вырезке. После того, смочив подкожный жир слегка водой, приложить его на прежнее место и пригладить слегка тяпкой, а филейную вырезку покрыть тонкими ломтиками почечного жира, который предварительно тоже отбить слегка тяпкой. Затем связать мясо голландскими нитками, посолить с обеих сторон, положить на противень подкожным жиром вниз, полить отколерованным маслом и поставить в горячий шкаф. Когда ростбиф зарумянится с одной стороны, повернуть его на другую и тоже зарумянить; после того, сбавив жар до средней температуры, слить жир, прибавить на противень немного бульону и дожарить до готовности, поливая его почаще, примерно через каждые 10 минут, тем соком, который имеется на противне. Вынув жаркое из шкафа, снять нитки и, когда ростбиф несколько остынет (в течение 10–15 минут) нарезать его следующим образом: сначала отделить от костей внутреннюю филейную вырезку, лежащую на внутренней его поверхности, затем снять с костей наружную, т. е. затылочную вырезку, нарезать ту и другую поперек волокон тонкими ломтиками, держа нож наискось, и расположить их на костях, которые предварительно положить на круглое или продолговатое блюдо. При этом затылочная вырезка располагается на костях в том виде, какой она имела до нарезки; внутренняя же кладется поверх нее

в продольном направлении. Блюдо с ростбифом гарнируют жареным картофелем, гляссированными репой и морковью, зелеными бобами, зеленым горошком, цветной или брюссельской капустой, гляссированными каштанами и проч., располагая все это кругом, отдельными группами; кости же посыпаются скобленым хреном. Полив мясо процеженным соком, предварительно очищенным от лишнего жира, подавать на стол; остальной же сок подается отдельно в соуснике.

**Примечание о ростбифе, жаренном на вертеле**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Если желают жарить ростбиф на вертеле, то, зачистив, как указано выше, и связав цельный ростбиф, положить его в глубокое блюдо или каменную чашку, обсыпав мелко шинкованным луком, облить прованским маслом и поставить в холодное место на один день, в течение которого нужно от времени до времени поворачивать с одной стороны на другую, поливая его прованским маслом. За 3–4 часа до подачи к столу вынуть ростбиф из чашки, посолить, обернуть в намазанную маслом восковую бумагу, прикрепить к вертелу

железными шпильками (ростбиф привязывается голландскими нитками к большой шпильке, которая потом прикрепляется к вертелу), поставить под него плафон (толстое медное блюдо) и жарить, поворачивая ручку вертела перед огнем, и как можно чаще поливать жаркое соком из плафона. Если кусок ростбифа имеет около 8 кг, то жарить его нужно около 3½ часов, а если весит более, то и время требуется более продолжительное, сообразно расчету, указанному при изложении общих правил приготовления мяса. Минут за 15–20 до подачи к столу снять бумагу и дать ростбифу заколероваться со всех сторон, продолжая поливать его соком. Сняв с вертела, поступать дальше так же, как с ростбифом, жаренным в духовом шкафу.

● *Сорт мяса.* Для ростбифа берется тот сорт мяса, который и носит название ростбифа, т. е. часть туши с поясничными позвонками и двумя вырезками. Он покупается не на фунты, а по числу позвонков, причем нельзя купить меньше одной кости, т. е. позвонка, но количество вырезки на одной кости столь незначительно, что жарить ростбиф, состоящий менее чем из двух-трех костей, неудобно, так как столь маленький кусок не будет иметь достаточно сочности и красивого вида. Если ростбиф покупается с филейной покромкой, то при зачистке последняя отрезается прочь, как раз до самой вырезки. Филейная покромка обыкновенно не бросается, а употребляется на фарш или для кислых жирных супов; для жаренья же негодна, так как ее мясо очень твердо. Ростбиф всегда должно подавать на костях, положив филейную, т. е. внутреннюю вырезку, сверх затылочной. Если вырезки жарят и подают без костей, то в этом случае жаркое должно называться филе, но никоим образом не давать ему название ростбифа. Поэтому приготовлять ростбиф на 2–3 персоны крайне неудобно, так как поданное на стол без костей жаркое не будет соответствовать своему названию.

Принимая во внимание, что целый ростбиф весит не менее 10 кг, а может потребоваться жаркое меньшей величины, то с целью уменьшить размер куска, а следовательно, и его вес, можно брать вместо цельного ростбиф а две или три кости ростбифа, которые в зачищенном виде могут весить 2,5–4 кг, смотря по крупности той туши, от которой взяты, можно также брать одну затылочную вырезку на костях.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ К ОБОИМ СПОСОБАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• *Зачистка.* При зачистке целого ростбифа кости не отделяются от мяса по той причине, что по обеим их сторонам расположены вырезки: затылочная и внутренняя, которым без

костей не на чем было бы держаться. Подкожный жир подрезается с трех сторон для того, чтобы удобнее было снять то сухожилие, которое лежит на затылочной вырезке; если его не удалить, то эта вырезка всегда бывает твердою, так как во время жаренья сухожилие стягивает ее. Ввиду того, что подкожный жир, в противоположность почечному, плотно прилегает к мясу, это сухожилие остается незаметным, и многие хозяйки и кухарки совершенно не знают о его существовании, а потому и не удаляют его. Было бы гораздо проще снять весь жир, срезать сухожилие и затем снова приложить жир к мясу; но это неудобно, потому что жир не мог бы держаться на мясе; при описанном же способе зачистки, в особенности если с самого начала положить ростбиф на противень подкожным жиром вниз, то упомянутый слой жира во время жарения опять склеится с мясом. Филейная вырезка покрывается тонким слоем почечного жира для того, чтобы во время жарения не сохла и не потеряла сочности. Как подкожный, так и почечный жир необходимо смочить слегка водой и прибить тяпкой, чтобы лучше держался на мясе.

• *Нарезка.* При нарезке ростбифа нужно прежде всего отделить внутреннюю вырезку от костей, чтобы она не мешала дальнейшей нарезке, а потом уже снять с костей затылочную вырезку. Обе вырезки следует резать ломтиками одинаковой толщины, держа нож немного наискось, и следить за тем, чтобы в разрезе волокна были закруглены, а не имели продольных полос, т. е. резать мясо поперек волокон.

• *Подача.* Ростбиф обыкновенно принято подавать слегка недожаренным, т. е. немного с кровью — по-английски, так как такой ростбиф бывает всегда сочнее, чем вполне дожаренный; но если в доме есть лица, которые не любят есть мясо с кровью, то, во всяком случае, жаркое не следует дожаривать до полной готовности, а при нарезке готового мяса отделить несколько кусков, положить их в глубокую посуду, залить соком и поставить на пар, через 5–7 минут мясо потеряет красноватый цвет, и тогда эти порции следует положить или наверх, или с другого конца блюда и таким образом удовлетворить разным вкусам.

## Приготовление гарниров

● *Гляссированные коренья.* Очистив репу и морковь, нарезать все чесночком или вынуть на круглую выемку, в виде шариков (если взята коротель, то только обравнивается и подается целиком), обланжирить их в кипятке, если коренья имеют горьковатый привкус, потом слить последний, положить в коренья кусок масла (на 400 г кореньев 50 г масла), прибавить

процеженного бульону в таком количестве, чтобы дно сотейника было им покрыто, закрыть крышкой и тушить до мягкости на пару, в духовом шкафу или же на краю плиты; если же коренья будут сухи, то от времени до времени можно прибавлять по пол суповой ложки бульону. Когда коренья будут мягкие, переложить их на просторный сотейник, полить сверх глясом или распущенным фюме, или бульоном, вспрыснуть мадерой или малагой, посыпать слегка сахаром, поставить в духовой шкаф, не закрывая крышкой, и почаще встряхивать сотейник, чтобы ровнее гляссировались. Когда коренья покроются сверху блестящей пленкой (через 10–15 минут), то вынуть их и положить на гарнир к ростбифу, каждый сорт отдельно, в виде букета (кучками).

• *Гляссированный лучок.* Взяв мелкий лук-шарлот, очистить его от кожицы, обланжирить и спассеровать на масле в сотейнике. Когда лучок немного зарумянится и будет мягкий, то загляссировать его, как и коренья.

• *Картофель,* очистив от кожицы, вынуть на круглую выемку или оточить от руки в виде шариков; отсушить от воды и изжарить в отколерованном фритюре, как жарятся и прочие продукты, или на масле.

• *Зеленый горошек* или *зеленые бобы* сварить до мягкости в крутом соленом кипятке, как указано в общей статье о зелени, а потом заправить растопленным маслом. Бобы, конечно, перед варкой надо нашинковать. Зимой если берутся консервы зелени, то, вынув их из банки и промыв в воде, нужно только заправить маслом.

• *Брюссельская капуста* варится и заправляется так же, как и горошек.

• *Цветная капуста* разделяется на несколько частей, варится в соленом кипятке и после варки заправляется отколерованным маслом и толчеными просеянными сухарями.

• *Хрен* очищается от кожицы, потом наскабливается ножом в виде тонких веточек. Наскобленный хрен заправляется немного уксусом, чтобы не потемнел.

## Сливочное мороженое

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить в кастрюлю желтки, смешать их с мелким сахаром, развести цельным вскипяченным или только горячим молоком или ординарными сливками, положить ваниль, разрезанную в продольном направлении на две части, поставить на плиту на умеренный огонь и проваривать, все время мешая деревянной лопаткой, до тех пор, пока на поверхности лопатки не появится

слой белой густой массы, которая не стекает и плотно держится даже и в том случае, если на лопатку дунуть; тогда на ней образуется круглое пустое пространство, окруженное белою густою массою.

Проварив льезон указанным образом, нужно перелить его в фарфоровую миску и остудить, все время мешая, затем процедить через кисею в мороженицу, заправленную льдом с солью (если 4 ф. льду, то 2 ф. соли), и заморозить, почаще промешивая хорошенько лопаткой, если таковая не устроена в мороженице.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Пропорция продуктов.* При приготовлении мороженого нужно всегда придерживаться известной пропорции продуктов, входящих в состав его; должно быть известное соотношение желтков и сахара к молоку или сливкам, в противном случае мороженое не может выйти удачным.

Так, например, если положено слишком много желтков, то мороженое будет иметь сильный привкус яиц и слишком желтый цвет. От излишней прибавки молока мороженое будет жидкое, не проварится до нужной густоты, плохо замораживается и скоро тает.

Если переложено сахару, то, несмотря даже на значительное понижение температуры, не удается иногда заморозить мороженое. На 1 бутылку молока можно положить от 150 г до 200 г сахару, но не более.

● *Проваривание.* Проваривая мороженое, его все время нужно мешать лопаткой для того, чтобы оно равномернее прогревалось и не свертывалось.

Никогда нельзя кипятить сливочное мороженое (все то, в чем находятся желтки, соединенные с молоком или сливками, нельзя кипятить) ввиду того, что от кипячения желтки свертываются и тогда получится не мороженое, а яичница. Для предупреждения закипания можно проваривать льезон для мороженого на пару, где оно уже никогда не может вскипеть, разве только если вся вода со сковороды испарится; поэтому нужно следить за тем, чтобы на сковороде, на которой стоит сосуд с провариваемым льезоном, постоянно была вода. Если приготовляют большую порцию мороженого или хотят проварить его скорее, то можно разводить желтки горячими сливками или молоком, но в этом случае нужно поступать очень осторожно, чтобы желтки не свернулись. Горячее молоко или сливки нужно вливать понемногу в желтки и безостановочно мешать лопаткой. Если желтки разведены холодным молоком, то проваривание продолжается гораздо дольше.

• *Посуда.* Чем шире посуда, в которой проваривают мороженое, тем быстрее густеет льезон; поэтому лучше брать сотейник, чем кастрюлю.

• *Остуживание.* По той же причине мороженое нужно мешать все время, пока оно остывает; этим помешиванием, при охлаждении, прекращается процесс варки.

• *Замораживание.* Замораживая мороженое, нужно непременно тщательно промешивать лопаткой, в особенности у краев, иначе оно будет не гладкое, а крупинками и неравномерно заморозится.

• *Мороженое из сливок.* Если хотят сделать мороженое на сливках, то нужно класть на 1 бутылку сливок (ординарных) не 6, а 4 желтка; количество остальных продуктов остается все то же самое, что и в мороженом на молоке. Но так как густоту и связь мороженому придают желтки, а не сливки, то последние вполне можно заменить молоком.

• *Сливочное масло.* Если мороженое приготовляется на молоке, которое имеет недостаточное количество жира, то в проваренное мороженое можно прибавить кусочек хорошего свежего сливочного масла (на 1 бутылку не более столовой ложки), которое вполне заменит сливки. От прибавки сливочного масла мороженое получает особый нежный, маслянистый вкус, но только, конечно, при том условии, если масло не прогорклое и без примеси сала. Недоброкачественное масло не следует прибавлять, так как оно может испортить мороженое.

• *Сливочное мороженое как основа других мороженых.* Сливочное мороженое служит основой различных сортов мороженых, как например, шоколадного, кофейного, фисташкового, орехового и др. и даже пломбира, а потому нужно основательно усвоить изложенный способ его приготовления.

• *Ваниль.* Ваниль разрезается в продольном направлении оттого, что дает больше аромату, чем не разрезанная, и, кроме того, вынутая из процеженного мороженого, может быть высушена и еще раз употреблена в дело.

## Обед № 2

Меню обеда на 5 персон

**1.** Русский суп
**2.** Бифштексы натуральные
**3.** Бламанже

### *Русский суп*

*Мяса* — 1 кг
*Кореньев* — 250 г
*Крупы перловой или манной* — 100 г
*Картофелю* — 10 шт.
*Букет Луку* — 1 шт.
*Воды* — 8–10 тарелок
*Соли* — по вкусу

## *Бифштексы*

*Мяса вырезки* — 1 кг
*Масла* для жарения — 100 г
*Бульону* — 1½ стакана
*Хрену* — 1 корешок
*Картофелю* — 10 шт.

**Бламанже**
*Миндалю сладкого* — 200–300 г
*Миндалю горького* — 10 шт.
*Молока* — 1 бутылку
*Сахару* — 200 г
*Желатину* — 10 листов

## Русский суп

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить *желтый бульон (см. общую статью о бульонах)*. Отдельно приготовить для гарнира кореньа, картофель и перловую крупу. Из кореньев берутся: репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка. Очистив все кореньа от кожицы, вырезать их на круглую выемку в виде звездочек или каких-либо других фигурок. Оточив таким образом все кореньа, обланжирить их в кипятке, затем затушить в собственном соку до мягкости, для чего прибавить в кореньа немного бульону, кусочек масла, закрыть крышкой и поставить на пар в духовой шкаф или же оставить на краю плиты. Все оставшиеся обрезки от кореньев положить после снятия пены в бульон вместе с поджаренным луком и букетом. Когда кореньа наполовину утушатся, то прибавить к ним картофель. Последний нужно очистить от кожицы сырым и вырезать на выемку так же, как кореньа. Прибавив в кореньа картофель, опять поставить все тушить до полной готовности. Кроме кореньев и картофеля, нужно приготовить перловую крупу. Для гарнира лучше всего брать

высший сорт перловой крупы — руаяль. Промыв крупу в нескольких водах, пока не будет совершенно чистая, залить ее холодной водой в таком количестве, чтобы последняя доверху покрыла крупу, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на хороший огонь, а когда крупа закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все время до готовности, доливая понемногу кипятком, если вода укипает. Когда крупа сварится, т. е. будет мягкая, то откинуть ее на сито, облить холодной водой и затем дать последней стечь. Перед подачей к столу процедить готовый сварившийся бульон через салфетку, положить в него все приготовленные гарниры и также рубленую зелень петрушки, поставить суп на плиту и вскипятить несколько раз. Оставшееся в кастрюле мясо обмыть в теплой воде и подать к столу отдельно на блюде или же разрезать на порции и опустить в миску с супом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Ввиду того, что русский суп должен подаваться к столу не с пирожками, а с мясом, то для бульона берется мясо первого сорта, а именно: бедро или огузок.

• *Коренья и картофель.* Так как от кореньев, при вырезании их выемками, остаются обрезки, то последние не следует выкидывать вон, а нужно класть в бульон для придания последнему аромата и вкуса кореньев.

От картофеля остаются такие же обрезки, как и от кореньев, но эти обрезки в бульон не кладутся, потому что они замутят бульон.

Коренья и картофель не отвариваются прямо в бульоне, а тушатся в собственном соку для того, чтобы сохранили свой вкус и не были водянисты.

Если картофель тушится в одной кастрюле с кореньями, то его необходимо класть в то время, когда коренья наполовину готовы; в противном случае картофель развалится и потеряет свою форму, потому что мягче кореньев и, следовательно, тушится быстрее их.

Коренья необходимо перед тушением обланжирить, чтобы удалить горечь.

Как только коренья и картофель станут мягкими, их нужно снять с плиты, иначе развалятся и превратятся в кашу, тогда как они должны сохранить свою форму.

● *Перловая или манная крупа.* Перловую крупу нужно брать высшего сорта, потому что низшие сорта очень крупны и, кроме того, имеют мучной привкус. Крупу необходимо промывать хорошо для того, чтобы она не имела мучного привкуса.

Перловая крупа всегда для варки заливается холодной водой.

Не следует варить крупу в большом количестве воды и на сильном огне, потому что она разваривается, теряет свою форму, и в результате получается не рассыпчатая крупа, а какая-то каша.

Во время варки крупу необходимо доливать кипятком, потому что вода укипает и крупа может пригореть ко дну.

Сварившуюся крупу всегда нужно облить холодной водой для того, чтобы удалить с нее мучнистый навар, который может замутить бульон, и для того, чтобы каждая крупинка отделялась друг от друга.

Перловая крупа или какая-либо другая все равно должна отвариваться отдельно от бульона для того, чтобы суп был прозрачный и не имел мучного вкуса.

● *Манная крупа.* Вместо перловой крупы можно брать манную, которую также не следует опускать в суп в сыром виде, потому что она замутит суп.

Если берется для гарнира манная крупа, то варится в кипятке, так как крупа эта быстро разваривается.

Достоинство русского супа заключается в том, чтобы суп был совершенно прозрачен и имел хороший крепкий вкус; гарниры точно так же должны сохранить свою форму и свой вкус.

## Бифштексы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Бифштекс жарится двумя способами, а именно: а) на сковороде и б) на рошпоре.

## Бифштекс, жаренный на сковороде

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив вырезку (филе) от лишнего жира и сухожилий, нарезать порционными ломтиками, около 200 г каждый, поперек волокон; завернуть каждый ломтик в мокрую салфетку, стянуть края последней и отбить металлической тяпкой, придав круглую форму. Затем, вынув из салфетки, обвязать кругом голландской ниткой или тоненькой веревочкой. За 15–20 минут до подачи распустить на горячей тонкой сковороде кусок масла и, когда оно заколеруется (будет румяное), посолить бифштекс с обеих сторон, посыпать перцем, положить на сковороду и поставить последнюю на сильный огонь. Когда бифштекс с одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также заколеровать. Затем отставить сковороду на край плиты, на медленный огонь, и дожарить до полной готовности или же, по желанию, оставить немного с кровью. Как только бифштекс изжарен, сейчас переложить на

блюдо, а на сковороду прибавить немного бульону, прокипятить, процедить через сито, полить бифштекс этим соком, посыпать скобленым хреном, огарнировать жареным картофелем и сейчас же подавать, не давая остыть. Если жар плиты недостаточно силен, то, прежде чем положить бифштекс на сковороду, смазать его прованским маслом для того, чтобы скорее заколеровался.

## Бифштекс, жаренный на рошпоре

Для жарения на рошпоре бифштекс заготовляется таким же образом, как и для жарения на сковороде; за ¼ часа до подачи приготовленный бифштекс посыпается с обеих сторон солью, перцем, а для того чтобы быстрее заколеровался и получил хрустящую корочку, смазывается прованским маслом; затем кладут его на рошпор (т. е. на железную решетку, поставленную на горячие уголья, которые кладутся на плиту, а решетка ставится над ними). Когда одна сторона бифштекса зарумянится, надо его перевернуть на другую, изжарив до полной готовности, снять бифштекс с рошпора прямо на блюдо; соусы и гарниры подаются те же, что для бифштекса, жаренного на сковороде.

## Разновидности бифштекса

Разновидности бифштекса, как то: бифштекс по-гамбургски и бифштекс а ля шатобриан — приготовляются совершенно так же, как обыкновенный бифштекс, жаренный на сковороде, с той разницей, что бифштекс по-гамбургски не прожаривается до полной готовности, а подается с кровью; кроме того, на готовый бифштекс при подаче на стол кладется одинаковая по форме с ним яичница-глазунья и поливается собственным соком (как натуральный бифштекс), предварительно вскипяченным с небольшим количеством уксуса. Что касается бифштекса а ля шатобриан, то мясо для него берется толщиною в два пальца, он жарится 20 минут, подается не вполне дожаренным (с кровяным соком), гарнируется картофелем, и к нему подается или чистый сок, или соус метр-д'отель.

Бифштекс по-немецки жарится на рошпоре, как обыкновенный бифштекс, но только вырезка нарезается тонкими продолговатыми ломтиками, которые панируются в яйце и в тертом черством белом хлебе; потом вспрыскивается маслом, вторично панируется в хлебе и тогда уже жарится. К бифштексу по-немецки подается пюре из картофеля с маленькими гренками.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт мяса.* Бифштекс всегда приготовляется из филейной вырезки, т. е. из самой мягкой и нежной части мяса.

Вместо филейной вырезки можно брать краевую или затылочную вырезки, но при этом не получается того сочного и нежного вкуса, как из филейной вырезки. Для получения хорошего полного бифштекса всегда следует брать мясо от головки, т. е. толстого, мясистого края филе, а не от хвоста, т. е. тонкой и плоской части, потому что в последнем случае бифштекс не может иметь того вида и сочности, как взятый от головки.

• *Примечание о краевой вырезке.* Если бифштекс приготовляется из краевой вырезки, которая имеет сухожилие внутри, то сухожилие это нужно надрезать, иначе бифштекс будет твердый.

• *Отбивание.* Для придания бифштексам правильной круглой формы их нужно отбивать, завернув в салфетку, и для того чтобы мясо не приставало к ней, она должна быть влажной.

• *Толщина.* Нормальная толщина бифштекса должна быть около пальца; слишком тонкий бифштекс всегда бывает сухой и твердый, а очень толстый плохо прожаривается внутри.

• *Способ завертывания в салфетку.* Бифштекс завертывают в салфетку следующим образом: положив его на средину салфетки, собрать и стянуть край последней, придав таким образом мясу круглую форму.

• *Связывание нитками.* Отбитый бифштекс обвязывается кругом голландской ниткой, чтобы во время жарения не потерял своей круглой высокой формы.

• *Жарение.* Жарить нужно очень быстро, на сильном огне и на толстой железной или, еще лучше, на чугунной сковороде, чтобы мясо быстро румянилось и не давало из себя соку, иначе оно будет сухим, не сочным и на вид некрасивым. Как только бифштекс заколеруется с обеих сторон, следует сковороду отставить на медленный огонь, на край плиты, где он равномерно прожарится до полной готовности; если же держать бифштекс все время на сильном огне, то сверху он будет гореть, а в средине останется сырым.

• *Бифштекс с кровью.* Если желают иметь бифштекс с кровью, то его жарят несколько меньше, а именно: не 20, а всего 15 минут.

• *Количество масла для жарения.* Масло для жарения бифштекса берется в очень незначительном количестве, только чтобы дно сковороды не было сухое и чтобы бифштекс к ней не приставал. Если взять много масла, то оно быстро подгорит и

получит горький вкус, который передаст и бифштексу. Если во время жарения масло на сковороде сгорит, то сок нельзя приготовлять на этой сковороде, потому что от сгоревшего масла он примет горький вкус.

## Общие правила о жарении картофеля

Картофель жарится:
1. На масле,
2. Во фритюре.

● *Жарение на масле.* На масле можно жарить сырой и отварной картофель; последний выгоднее, потому что идет меньше масла. Если жарят отварной картофель, то его следует варить в кожице и чистить после варки; если же его сварить в очищенном виде, а потом еще начать жарить, то он будет ломаться и потеряет форму. При жарении картофеля на масле — одинаково, сырого или вареного — следует класть его на горячую сковороду и на горячее масло; в противном случае будет приставать к сковороде и ломаться. Во избежание этого нужно от времени до времени встряхивать сковороду за ручку или же мешать картофель ножом. Картофель жарится обыкновенно на плите, но можно также жарить в духовом шкафу. Если жарят сырой картофель, то перед жарением его нужно хорошенько обсушить, иначе будет ломаться и пристанет к сковороде.

## Бламанже

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 200 г сладкого и 10 штук горького миндалю, ошпарить его кипятком, накрыть тарелкой и дать немного постоять на столе, потом очистить от кожицы и истолочь в ступке, подливая понемногу молока из того количества, которое назначено. Когда миндаль хорошо истолчен, развести его всем количеством молока, процедить через салфетку, хорошо отжав миндаль. В полученное миндальное молоко прибавить мелкого сахару и поставить на плиту провариться, мешая лопаточкой, но не давая закипеть. Как только весь сахар распустится и молоко почти дойдет до температуры кипения, то отставить его на край плиты и начать опускать в него один за другим листики желатина, который предварительно отмочить в холодной воде и затем отжать. Опуская желатин, бламанже нужно все время мешать лопаточкой, пока весь желатин распустится, тогда снять бламанже с плиты и процедить через кисею или салфетку в

фарфоровую или каменную чашку, потом остудить, вылить в форму, смоченную холодной водой, вынести на холод и застудить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Ошпаривание миндаля.* Миндаль ошпаривается кипятком для того, чтобы с него сошла кожица.

• *Горький миндаль.* Горький миндаль кладется только для аромата, а потому берется в очень малом количестве, от большого количества его бламанже получит горьковатый вкус.

• *Толчение миндаля.* При толчении прибавляется немного молока, чтобы миндаль не замаслился, отчего бламанже получит маслянистый привкус.

• *Молоко.* Для бламанже берется цельное молоко, а не сливки, которые заглушили бы вкус миндаля.

• *Количество миндаля.* Чем больше по весу взято миндалю (сладкого), тем бламанже будет иметь лучший вкус.

• *Постное бламанже.* Бламанже также можно приготовлять и на воде (в посту), и если миндаль взят в достаточном количестве, то будет очень вкусно.

• *Отжимание.* Миндаль нужно толочь как можно мельче и выжимать сильнее, чтобы он отдал в молоко весь свой вкус.

• *Проваривание.* Не следует кипятить бламанже, потому что от этого оно теряет свой аромат и вкус. Бламанже только прогревается до пара для того, чтобы сахар в нем распустился. Для того чтобы бламанже не вскипело, его необходимо все время мешать лопаточкой.

• *Желатин.* Желатин не нужно оттягивать, чтобы был прозрачен, как для желе, потому что бламанже само не прозрачно. Желатин не надо распускать в кипятке, потому что от этого он становится мутным, бламанже получает синеватый цвет и отскакивает водой. Бламанже не должно кипеть с желатином, потому что получит тогда запах клея. Желатин нужно отжимать, а не класть прямо из воды в бламанже, потому что последнее от этого разжидится и от присутствия воды получает синеватый цвет. Для того чтобы желатин весь распустился и на дне не оставалось комков, бламанже нужно мешать лопаточкой в то время, когда кладется желатин, и затем процеживать его горячим.

• *Остуживание.* Не должно оставлять горячее бламанже, как и мороженое в металлической посуде, потому что оно получает привкус металла.

• *Примечание.* Вместо миндаля можно брать шоколад, кофе, фисташки.

## Обед № 3

Меню обеда на 5 персон
**1.** Ленивые щи
**2.** Окуни в сметане или рыба, жаренная во фритюре
**3.** Компот

### *Ленивые щи*

Количество продуктов на 5 человек. Необходимые продукты
*Мяса* — 1 кг
*Свежей капусты* — 500–600 г
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт. средней величины
*Для пассеровки: муки* — 50 г, *масла* — 50 г
*Сметаны* — 150 г
*Томату* — от 50 до 100 г
*Воды* — 8–10 тарелок
*Букет*
*Соли* — по вкусу

### *Окуни или караси в сметане*

*Рыбы* — 1–1,2 кг
*Масла для жарения* — 100 г
*Муки для панировки* — 50 г
*Сметаны* — 250 г
*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Бульону* — 1 стакан

### *Компот*

*Яблок* — 5 шт. *Груш* — 5 шт. *Винограду* — 300–400 г *Слив или абрикосов* — 5 шт. *Апельсинов* — 3 шт. *Лимонного сока* — по вкусу *Сахару* — 400 г *Воды* — 1½ бутылки — 5 стаканов (0,9–1 л) *Карминового или красного вина для цвета*

### Ленивые щи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон и после снятия пены опустить в него обрезки кореньев, букет и соль. Приготовить заправочные продукты так: нашинковав мелко лук, прожарить его на масле в сотейнике такой величины, чтобы поместилась также там капуста и коренья; после того, взяв кочан свежей капусты, срезать с него кочерыжку и, нарезав капусту довольно крупными кусками в виде четырехугольников, обланжирить ее в кипятке, сложить в сотейник с поджаренным шинкованным луком, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты или в духовой шкаф. Когда капуста дойдет до половины готовности, положить туда же тушиться коренья. Последние заранее нужно очистить от кожицы и отточить от руки в виде чесночка или прямо нарезать кружочками. Из кореньев идут только три сорта: репа, морковь и сельдерей. Когда капуста и коренья утушатся, прибавить к ним горячую пассеровку и пюре томатов-консервы и тщательно размешать лопаточкой. Затем, процедив в капусту бульон, положить туда же обмытое мясо, прикрыть кастрюлю крышкой, варить щи еще с 1 час времени, пока не примут вкуса заправочных продуктов. После всего прибавить сметану и дать несколько раз вскипеть.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мясо.* Для свежих щей, как и для прочих заправочных русских супов, полагается на каждую персону порция вареного супового мяса, а потому обыкновенно берется из 1-х сортов бедро или огузок, а из 2-х — нижняя часть лопатки с мозговою косточкою.

• *Капуста и коренья.* Капуста нарезается крупными кусками, чтобы сохранила свою форму в щах, иначе разварится и превратится в кашу. Готовность спассерованной капусты узнается по тому, что она становится мягкой и не хрустит на зубах. Коренья, по той же причине, нарезаются крупно в виде звездочек или оттачиваются от руки, в последнем случае репу и сельдерей оттачивают чесночком, морковь же тумбочками.

• *Пассеровка.* Если в сотейнике, где тушится капуста с кореньями, масла достаточно, то отдельной пассеровки приготовлять не надо, а нужно только поджарить муку на том же масле, всыпав ее прямо в сотейник с овощами. Во всяком случае, капуста должна быть соединена и размешана с пассеровкою до прибавления бульона, иначе в супе образуются комки, которые невозможно будет удалить, так как и после соединения с капустой цедить нельзя. Соединяя бульон с тушеными овощами, необходимо все размешивать лопаточкой, чтобы не образовались комки.

• *Пюре томатов.* Спассерованное пюре томатов прибавляется в незначительном количестве к щам для придания им слегка кисловатого вкуса и розоватого цвета. Если щи готовятся в русской печке, то можно обойтись и без пюре томатов, так как капуста настолько упревает, что получает красноватый цвет, чего в духовом шкафу достигнуть нельзя. Пюре томатов прибавляется по желанию: кто не любит его или находит невыгодным, то можно и не класть.

• *Кипячение щей.* При кипячении щей надо следить за тем, чтобы они не кипели сильно, иначе загустеют, если же добавлять их потом кипятком, то утратят свой натуральный вкус.

• *Отличие ленивых щей от супа пот-о-фе* состоит в том, что щи всегда должны заправляться пассеровкой и сметаной, а суп пот-о-фе, наоборот, должен быть прозрачным, без всякой мучной заправки; сметана в него также не кладется.

• *Примечание.* Очень похожим как по виду, так и по вкусу на щи считается крестьянский суп. В него входят все те же продукты, что и в свежие щи, за исключением пассеровки и сметаны, и, кроме того, еще прибавляется картофель, а иногда и перловая крупа. Суп этот всегда делается прозрачным, без мучной заправки.

## Окуни или караси в сметане

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соскоблив чешую, выпотрошить по первому способу *(см. общие правила чистки рыбы)*, промыть и отсушить в салфетке порционные окуни, посолить их, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на отколерованном масле на сковороде или на сотейнике с обеих сторон. Когда окуни заколеруются, переложить их в металлическое блюдо и залить сметанным соусом, приготовив его на той же сковороде, на которой жарились окуни, таким образом: сделать холодную пассеровку из французской муки, положить ее на сковороду, где жарились окуни, прибавить сметану и бульон (рыбный или мясной, какой имеется на кухне) и дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Залив окуни соусом, поставить в горячий духовой шкаф минут на 10 и потом подавать в том же металлическом блюде на стол.

● *Примечание о постном столе.* Как окуни, так и караси можно жарить на постном масле и подавать, не обливая сметаной.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Величина рыбы.* Если взяты крупные окуни, то их нужно

жарить в духовом шкафу, чтобы одновременно румянились с обеих сторон, так как перевертывать их неудобно: можно сломать.

• Точно таким же способом жарятся и караси. Жареные окуни и караси можно также заливать соусом бешемель.

• *Бульон для соуса.* К сметане прибавляется небольшое количество бульону для того, чтобы при кипячении она не отскочила и не обратилась в масло, отчего соус получит некрасивый вид и жирный привкус.

• *Примечание о рыбе, жаренной во фритюре.* Если вместо окуней или карасей взята какая-либо другая, более крупная рыба: судак, сиг, лососина и проч. — и желают, чтобы корочка у ней хрустела, то ее можно жарить во фритюре. Для этого нужно применить второй способ чистки *(см. общие правила приготовления рыбы — чистка)*, т. е. снять сначала филеи с костей, а потом с кожи, нарезать ломтиками поперек волокон, против слоя, т. е. начиная с головы, затем все кусочки посыпать солью, перцем и мукой, потом обвалять их в яйце и сухарях и изжарить в отколерованном фритюре до полной готовности. *(О жарении во фритюре см. общую статью о мясе фритюр.)* К рыбе, приготовленной таким образом, большею частью подаются или горячие соусы, темные пикантные, или же холодные, как то: провансаль, тартар и проч.

## Компот

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залить часть сахара водой, считая на стакан воды 1 ст. л. сахара, и сварить легкий сироп, т. е. дать вскипеть один раз. Очистить яблоки и груши от кожицы, натереть лимонным соком, разрезать правильными ломтиками и сварить поочередно, т. е. сначала яблоки, а потом груши, до мягкости и прозрачности, в приготовленном сиропе. Апельсины очистить от кожицы, нарезать кружочками или разделить на части, вынув косточки; виноград, сливы и абрикосы или персики тоже очистить от кожицы, предварительно ошпарив, вынуть косточки, сливы наколоть деревянным колышком и, сложив все очищенные фрукты вместе, залить горячим сиропом, оставшимся после варки яблок и груш, и дать так постоять на столе, пока сироп остынет. Тогда слить его в кастрюлю, положить в него очистки, т. е. кожицу от всех фруктов, кроме апельсинной, прибавить остальной сахар и высадить, т. е. выпарить так, чтобы получился клейкий сироп, как для желе, затем отставить его на стол, прибавить по вкусу лимонного соку, тонко шинкованной лимонной цедры и, для придания красивого красного цвета, краски кармина бретон или красного вина и

остудить, потом процедить через кисею. Все приготовленные фрукты уложить в вазу или глубокое блюдо, в виде какой-нибудь фигуры: звезды, цветка, чешуйки и проч. — и залить их процеженным холодным сиропом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорта яблок и груш.* Для компота нужно брать твердые яблоки и груши, потому что мягкие сорта разваривaются и теряют форму. Из яблок можно брать крымские, раннет, золотое семечко, розмарин, а из груш “бланковые” и проч.

• *Чистка груш и яблок.* Как яблоки, так и груши после чистки натираются лимоном, чтобы не темнели.

• *Варка.* Яблоки и груши должно варить в легком сиропе, потому что в клейком они плохо разваривaются и остаются твердыми. Поэтому сначала кладут только часть сахара, а именно, не более как по 1 ст. л. на стакан воды, а потом когда уже вываривается кожица, то, чтобы сироп был гуще, прибавляется остальной сахар.

• *Остуживание.* Сваренные фрукты нужно остуживать или в сиропе, или покрыть восковой бумагой, иначе потемнеют.

• *Готовность яблок и груш.* Когда яблоки и груши сварятся, то они становятся совершенно прозрачными и мягкими, если попробовать их тонкой щепочкой.

• *Нежные фрукты.* Более нежные фрукты, как то: абрикосы, персики, апельсины, виноград, сливы — а также ягоды: малину, землянику и клубнику — нельзя кипятить, потому что все эти фрукты от кипячения теряют аромат и вкус и разваливаются, т. е. теряют форму. Поэтому, чтобы их не оставлять сырыми, их заливают горячим сиропом и дают остыть; сливы, абрикосы и персики можно разрезать пополам для того, чтобы они лучше проварились.

• *Кожица из фруктов.* Снятую с фруктов кожицу не следует выбрасывать, так как она имеет в себе вкус и сок фруктов. Поэтому при высаживании сиропа ее прибавляют в него для придания лучшего вкуса.

• *Вино.* Во время высаживания к сиропу можно прибавить для вкуса белое или красное виноградное вино. Если в сироп прибавляется красное вино, то нельзя его варить в медной посуде, так как получится синеватый цвет.

• *Чернослив.* Если для компота употребляется чернослив, то его нужно отваривать отдельно в чистой воде до мягкости, и притом варить на легком огне под крышкой. Если же чернослив будет сильно кипеть, то получит некрасивый сморщенный вид. Вода берется холодная; отвар из-под чернослива прибавляется

для вкуса в сахарный сироп при высаживании последнего. Лучший сорт чернослива для компота — “французский”.

## Обед № 4

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из цветной капусты или репы, со слоеными пирожками

**2.** Котлеты рубленые, пюре картофельное

**3.** Пломбир сливочный

### *Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы*

*Мяса* — 1 кг
*Цветной капусты* — 600 г
*Муки французской* — 100 г
*Масла столового* — 50 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Желтков* — 2–3 шт.
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Букет*
*Соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок

### *Пирожки из слоеного теста*

Для теста:
*Муки* — 200 г
*Масла столового* — 200 г
*Воды* — ½ стакана
*Соли* — 1 ч. л.

Для фарша:
*Мяса сырого* — 300 г мякоти
*Масла* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Бульону* — ½ стакана
*Яиц* — 2 шт.

### *Котлеты рубленые*

*Мяса кострец* — 1 кг
*Почечного жиру* — 200 г
*Белого хлеба* — ⅓ булки в 3 коп.
*Масла столового для жарения* — 100 г
*Молока* — ½ стакана
*Для панировки: яиц, сухарей толченых* — 2 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Лед или вода для сочности* — 1½ –2 стакана
*Бульону для соуса* — 1½ стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Сметаны* — 100 г

## *Пюре картофельное к котлетам*

*Картофелю — 5–10 шт.*
*Масла — 50 г*
*Молока — ½ стакана*

## *Пломбир сливочный*

*Молока* — ½ бутылки
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 150 г
*Ванили* — ½ палочки
*Густых сливок* — ¼ бутылки
*Цукату* — 50 г

## Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставив варить белый бульон, как указано в общих правилах приготовления бульона, приготовить пюре из цветной капусты. Для этого нужно очистить капусту от зелени, положить ее минут на 20 в холодную соленую воду, для того чтобы удалить червей. Затем, отделив ¼ всего количества для гарнира, всю остальную разрезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, положить немного масла, процедить туда же немного бульону, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить до тех пор, пока капуста не станет совершенно мягкой; тогда протереть ее через сито и смешать с горячей пассеровкой, приготовленной отдельно из 100 г муки и 50 г масла. Когда бульон совершенно сварится,

снять с него жир, процедить через мокрую салфетку или частое сито и медленно вливать в пюре, размешивая последнее лопаточкой. Соединив пюре с бульоном, проварить суп, не давая кипеть; после того заправить его горячим льезоном (2 желтка и ½ бутылки сливок) и поставить на пару на плиту. Если суп-пюре до соединения с льезоном не будет иметь надлежащей гладкости, то следует еще раз процедить его. Оставленная на гарнир капуста разделяется по кустикам и отваривается отдельно, в соленом кипятке. Перед подачей на стол опустить в суп гарнир и кусок сливочного масла. К этому супу подаются какие-нибудь пирожки. (Подробности приготовления и объяснения о супах-пюре *см. общую статью о супах-пюре из овощей*.)

● *Примечание.* Точно таким же образом готовятся супы-пюре из репы, моркови, брюквы, тыквы и других овощей. Разница заключается только в том, что коренья перед тушением очищаются от кожицы, причем с репы следует, ввиду ее горечи, срезать довольно толстый слой кожи и обланжирить ее. Часть кореньев, назначенная на гарнир, вырезается в виде звездочек или каких-либо фигурок. Все супы-пюре из овощей можно приготовлять и без гарнира, тогда овощей берется немного меньше (вместо 600–500 г).

## Пирожки из слоеного теста

Приготовить слоеное тесто *(см. общую статью о тесте)*. Когда оно будет раскатано шесть раз, принести тесто с холода и раскатать последний, седьмой раз, уже такой толщины, какая требуется для пирожков, затем вырезать выемкой кружки, на каждый кружок положить по 1 ч. л. приготовленного заранее и остуженного фарша и делать пирожки. Фарш приготовляется из сырого мяса и вареных яиц. Конечно, по желанию пирожки можно начинять и не мясом, а каким-либо другим фаршем, на пример, из курицы и др.

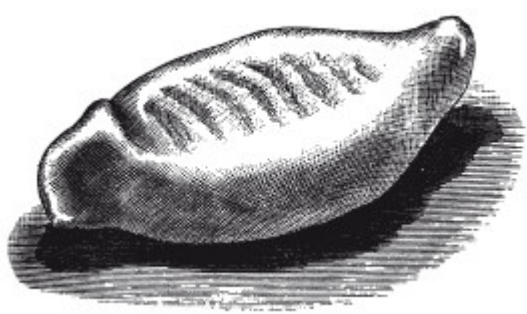


**Рис. 1.** *Форма сырого слоеного пирожка.*

Когда все пирожки готовы, то смазать их яйцом, сложить на лист, смоченный холодной водой, и поставить в очень жаркую духовую печь. Держать в печке до тех пор, пока пирожки зарумянятся и будут свободно сходить с листа; тогда переложить их на блюдо или тарелку, покрытую салфеткой, и подавать к супу.

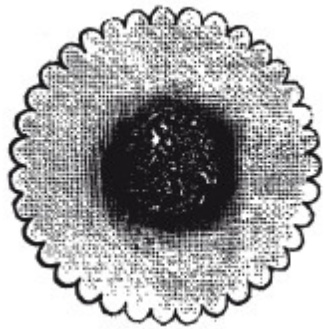


**Рис. 2.** *Начало приготовления слоеного пирожка розаном.*

Фарш приготовляется так: взяв мякоть сырого мяса (кострец, ссек, огузок, толстый филей, вырезка), мелко изрубить его или смолоть в мясорубке, затем поджарить на масле мелко рубленный лук, когда последний начнет румяниться, то прибавить к нему изрубленное мясо и, поставив сковороду на сильный огонь, быстро изжарить, чтобы мясо не дало соку, так как тогда не будет сочное и получит некрасивый серый цвет.

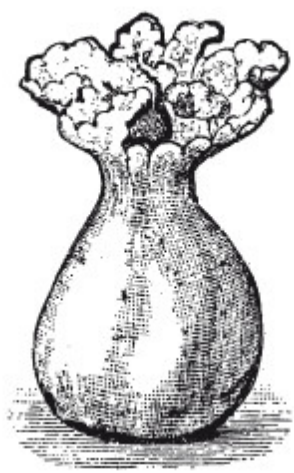


**Рис. 3.** *Защипка слоеного пирожка*

**Рис. 4.** *Защипка пирожка розаном. розаном.*

Изжарив мясо, прибавить к нему немного бульону, чтобы фарш был сочный, положить соли и перцу по вкусу, остудить, порубить еще немного, потом смешать с яйцами, сваренными вкрутую и изрубленными, и тогда уже начинять пирожки.

## Котлеты рубленые

*Разрез котлеты, сделанной правильно.*

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество мяса, зачистить от жил и костей, обмыть, нарезать небольшими кусочками и мелко изрубить в деревянной чашке вместе с почечным жиром и белым хлебом, смоченным в молоке (вместо того, чтобы рубить, можно смолоть в мясорубке). К изрубленному мясу прибавить мелко колотого чистого льда или просто холодной воды, столько, чтобы оно стало сочным, положить по вкусу соли, перцу и поджаренного на масле изрубленного луку и все тщательно промешать, чтобы образовалась гладкая однородная масса. После того смочить стол холодной водой, разделить на нем изрубленное мясо на порции и

придать каждой из них ножом форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь таким образом, чтобы в средине оставалось пустое пространство. Эта полость служит для скопления соков, выделяющихся во время жарения из внутренних стенок. Придав затем соответствующую котлетам продолговатую форму (котлета должна иметь форму куриного филея), запанировать в яйце и сухарях и за ¼ часа до подачи поджарить на отколерованном масле.

Гарниры и соусы подаются к котлетам самые разнообразные; большею частью из овощей и зелени, а вместо соуса — собственный сок или же соус сметана.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для котлет и вообще для всех рубленых блюд можно брать мясо первого сорта, как то: кострец, толстый филей, ссек, а также мясо второго сорта, т. е. лопатку и толстый край. Ввиду того, что мясо для котлет совершенно измельчается, т. е. превращается в фарш, то при этом условии степень твердости или мягкости мяса не имеет существенного значения; в видах экономии, для котлет можно брать мясо не 1-го сорта, но только чтобы было по возможности меньше костей и сухожилий, так как они отбрасываются. Когда мясо мелется в мясорубке, то его не нужно отделять от сухожилий, потому что мясорубка сама отделяет от жил; если же мясо рубится в чашке, то его предварительно нужно отделить от жил, чтобы потом они не попадались в изрубленном мясе.

• *Почечный жир.* Почечный жир необходимо предварительно зачистить, т. е. снять с него пленки, чтобы последние не попадали в котлеты. В котлеты прибавляется почечный жир для того, чтобы последние были сочны и нежны. Не следует также жир заменять маслом, если котлеты приготовляются для здоровых субъектов, потому что волокна говядины настолько грубы, что не соединяются с маслом, и оно при жарении вытекает вон. Если мясо мелют в машинке, то следует жир начинать молоть одновременно с мясом, а не прибавлять после, потому что тогда он плохо соединяется с ним и фарш не получает должной гладкости. Перед приготовлением почечный жир нужно тщательно промыть или, еще лучше, вымочить в холодной воде со льдом, чтобы он не имел никакого привкуса и запаха, который передается потом котлетам, и они получают дурной (затхлый) запах.

• *Коровье масло.* За неимением хорошего доброкачественного жира, его можно заменять коровьим маслом в такой же пропорции, т. е. на 400 г мякоти говядины 100 г масла; последнее

всегда прибавляется в твердом виде, т. е. куском, а не растопленным, потому что жидкое масло очень разжижает мясной фарш и плохо соединяется с ним. Масло предварительно следует растереть в чашке до густоты сметаны, и тогда уже можно постепенно прибавлять к нему измельченное мясо.

● *Клейкость.* Необходимая клейкость, препятствующая котлетам при жарении развалиться и потерять форму, достигается:

1. Тщательным измельчением мяса (если мясо мелется в мясорубке, то его следует пропустить не менее двух раз);

2. Проделыванием мяса, т. е. тщательным промешиванием. Многие совершенно ошибочно думают, что для связи изрубленного сырого мяса нужно прибавлять яйца; напротив, от прибавления их котлеты становятся жесткими, так как яичный белок, быстро свертываясь уже в самом начале жарения, стягивает частицы мяса и тем самым способствует вытеканию из него сока, а следовательно, высушиванию котлет.

● *Белый хлеб.* Мякоть белого хлеба, смоченная в молоке или бульоне, прибавляется к котлетам для сохранения в них при жарении мясного сока. Объяснить это можно так: в измельченном мясе связь волокон нарушается, а потому при жарении оно не может удерживать в себе сок, как мясо, приготовляемое цельным куском; ввиду этого и прибавляется белый хлеб, который удерживает этот сок, и, таким образом, мясо сохраняет сочность. Необходимо придерживаться определенной пропорции прибавляемого белого хлеба, иначе котлеты могут лопаться и рассыпаться (на 1 кг мяса совершенно достаточно булки в 3 коп.). Следует брать черствую, вечернюю булку, и ни в каком случае не класть только что испеченный, горячий белый хлеб, от которого котлеты получают кисловатый вкус. Следует брать только мякиш булки, корку нужно срезать прочь, так как она придает грубый вкус.

● *Лед и холодная вода.* Мелко истолченный лед или просто холодная вода, прибавляемая к котлетам, имеет двоякое значение:

1. Вода придает мясу сочность и

2. При жарении она идет на усыхание. Без прибавления воды на усыхание пойдет часть сока, отчего котлеты станут сухими, жесткими; не следует, однако, вливать большое количество воды, иначе приготовленная масса станет жидкой и котлеты при жарении могут развалиться. Как воду, так и лед необходимо прибавлять в мясной фарш постепенно, а не вливать сразу, так как от этого жир быстро застывает и в фарше образуются белые комки, которые трудно удалить, и фарш получает некрасивый

цвет. Если котлеты или вообще другие рубленые блюда приготовляются из мороженого мяса, то воды или льду прибавляют меньше, чем в фарш, приготовленный из парного мяса; объясняется это тем, что мороженое мясо водянистее и менее клейко, чем парное мясо. Если рубленые блюда приготовляются из порозиного мяса (племенных быков) или из мяса ливонского скота, то воды или льду прибавляется больше, чем в фарш, приготовленный из черкасского мяса; как порозиное, так и ливонское мясо очень клейкое.

• *Соль.* Фарш для рубленых блюд в летнее время не следует солить задолго до приготовления, так как от этого мясо краснеет и изжаренные готовые котлеты получат такой цвет, как будто они приготовлены из солонины.

• *Лук.* Лук в котлеты следует класть спассерованным, т. е. прожаренным на масле. Прибавление же сырого луку, кроме дурного вкуса, придает котлете неприятный запах.

• *Деление изрубленного мяса на порции.* Прежде чем приступить к разделыванию котлет, необходимо разделить изрубленное мясо на равные порции, иначе они не могут одновременно изжариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрее больших. Вообще же следует избегать делать очень маленькие, тонкие котлеты, так как при жарении они высыхают и становятся жесткими. Котлета должна быть толщины около пальца.

• *Разделывание котлет.* Разделывание котлет вышеуказанным способом, т. е. с оставлением полости внутри, имеет то преимущество перед обыкновенным способом разделывания (т. е. когда их валяют прямо в руках), что при жарении сок котлет не разрывает их, но собирается весь в этой полости и, оставаясь в ней, придает котлетам сочность; чтобы убедиться в этом, стоит только что изжаренную котлету надавить ножом, и сок брызнет из нее струей. Для того чтобы мясо не приставало к столу или доске, на которых разделываются котлеты, нужно смачивать стол водой.

• *Панировка котлет.* Чтобы сухари держались на котлетах, последние предварительно смазываются яйцом посредством кисточки, так как такой способ наиболее опрятен. Панировка необходима для придания котлетам более красивого вида.

• *Жарение.* Котлеты следует класть на сковороду для жарения той стороной, которая загнута внутрь, иначе они могут потерять форму. Жарить котлеты на сильном огне не следует; они должны быть вполне прожарены, без крови, сильный же огонь их только подрумянит снаружи, а внутри могут остаться сырыми.

• *Готовность.* О готовности котлет можно судить по затверделой наружной корочке, но, чтобы вполне убедиться в

готовности, следует надавить их ножом: если котлеты дают кровяной сок, то, значит, они еще недожарены; готовые котлеты дают белый сок.

● *Все эти объяснения и указания одинаково применимы к приготовлению:*

1. Обыкновенных битков,
2. Битков по-казацки и
3. Литовских зраз и фаршированного рулета.

• *Примечание о битках.* Обыкновенные битки отличаются от котлет своей круглой формой, и притом делаются немного жирнее, а именно: на каждые 400 г мяса берется не 100 г, а 150 г жиру. Кроме того, после жарения битки тушатся в сметанном соусе в продолжение 10–15 минут, чтобы пропитались сметаной.

• *Примечание о литовских зразах.* Литовские зразы имеют форму вроде котлет, но только фаршируются внутри рассыпчатой манной кашей с луком или белым хлебом и после жарения, как и битки, тушатся в сметанном соусе.

• *Примечание о котлетах и битках из телятины.* Точно так же, с соблюдением той же пропорции продуктов, приготовляются рубленые котлеты и битки из телятины, но если хотят их сделать более нежными, то вместо телячьего жиру на каждые 400 г мякоти телятины кладут 100 г масла куском, а вместо льду или воды прибавляют молоко или сливки.

• *Котлеты для больных,* страдающих болезней кишок или желудка, необходимо делать без почечного жира, который заменяется хорошим сливочным маслом (на 400 г мякоти мяса 100 г масла).

## Пюре из картофеля

Очистить от кожицы сырой картофель и сварить его до мягкости в соленом кипятке. Затем слить последний, просушить картофель от воды и протереть очень быстро, пока горячий. Остывший картофель плохо протирается, прилипая к ситу, и потому пюре получает некрасивый серый цвет, лучше всего продавить через пресс. Потом сложить в кастрюлю, выбить с куском масла и начать прибавлять понемногу горячее молоко, продолжая выбивать до тех пор, пока не получит надлежащей густоты, т. е. чтобы держалось на лопаточке.

## Пломбир сливочный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить сначала

сливочное мороженое *(см. обед № 1)*, только с увеличенной пропорцией сахара (на ½ бутылки молока 150 г сахару), заморозить его до половины готовности, т. е. до такой степени, чтобы мороженое имело вид жидкой кашицы, тогда положить в него цукаты, нарезанные кубиками, вспрыснув их предварительно ромом, и перемешать хорошенько. Затем взбить на льду густые сливки до такой степени, чтобы веничек стоял в них, всыпать во взбитые сливки ½ ст. л. сахарной пудры и тогда соединить эти сливки с мороженым, т. е. прибавить сливки в мороженое и размешать хорошенько лопаточкой, чтобы мороженое соединилось со сливками, и заморозить до полной готовности (не вертеть) в той же мороженице, вынув лопаточку, если таковая имеется, или же переложить в форму для парфе (парфейный колпак). Когда пломбир совершенно замерзнет (правила о замораживании *см. общую статью о сладких блюдах*), то выложить его на блюдо, на салфетку, так же, как и парфе, обложив кругом ломтиками бисквита или буше.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Отличие пломбира от мороженого.* Пломбир отличается от мороженого тем, что для него сахару идет почти вдвое больше, чем на мороженое, при том же количестве желтков и молока; во-вторых, идут цукаты и, в-третьих, взбитые сливки. Готовый пломбир в разрезе должен колоться на слои, а не представлять собою гладкую, маслянистую массу, как мороженое. Поэтому после прибавки взбитых сливок пломбир не должно вертеть, а прямо засыпать форму льдом с солью.

• *Сахар.* Сахару в пломбир кладется больше, потому что, кроме молока, в пломбир идут еще взбитые сливки, тогда как в мороженое идет только одно молоко или одни сливки. Это лишнее количество сахару, т. е. 50 г, нужно класть в провариваемое мороженое, а не во взбитые сливки, потому что последние могут опасть, т. е. потерять свою воздушность, и сделаться жидкими. Во взбитые сливки сахару кладется всего только ½ ст. л. для того, чтобы в пломбире не попадались потом кусочки льда.

• *Густые сливки.* На пломбир следует брать непременно густые сливки, так как ординарные не собьются. Кроме того, сливки должны быть настолько взбиты, чтобы не имели на дне жидкости. Если таковая окажется, то нужно откинуть сливки на сито и дать стечь жидкости и тогда уже класть в мороженое. Если в мороженое положены плохо взбитые сливки, то пломбир может плохо замерзнуть. Не следует уменьшать количество густых сливок против указанной пропорции, так как тогда пломбир

получит недостаточно нежный вкус и, кроме того, плохо заморозится. Густых сливок всегда следует брать вдвое менее, чем молока для льезона, т. е. если льезон сделан на 1 бутылку молока и 6 желтков, то сливок густых кладется ½ бутылки. Если льезон сделан на ½ бутылки молока и 3 желтка, то густых сливок берется ¼ бутылки и т. д.

• *Цукаты.* Цукаты следует всегда вспрыснуть ромом или обланжирить для того, чтобы они не засахарились в пломбире. Сливочный пломбир может так же, как и сливочное мороженое, служить основой многих пломбиров. Название зависит от того продукта, который кладется для вкуса.

• *Примечание о форме.* Если пломбир приготовляется в американской мороженице, то после прибавления взбитых сливок лопатку нужно вынуть и, вообще, после прибавки сливок уже не вертеть его, а прямо засыпать форму льдом с солью не менее как на 2 часа.

## Обед № 5

Меню обеда на 5 персон

**1.** Борщ малороссийский, ватрушки из сдобного теста
**2.** Отварная курица с рисом под белым соусом
**3.** Желе малиновое

### *Борщ малороссийский*

*Мяса* — 1 кг *Кореньев* — 250 г *Свеклы* — 500 г *Капусты свежей* — 250 г *Муки* — 2 ст. л. *Масла столового* — 100 г *Соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу *Воды* — 8–10 глубоких тарелок *Помидоров* — 5 или 10 шт., или 100 г *томату-пюре Ветчины косточку* — 200 г *Шпеку свиного* — 100 г *Сметаны* — 150 г, или 5 ст. л.

### *Ватрушки из сдобного теста*

Для теста:
*Муки* — 200 г
*Масла столового* — 100 г
*Сметаны* — 50 г
*Желтков* — 2 шт.
*Соли, сахару* — по 1 ч. л.

Для фарша:
*Творогу* — 400 г
*Желтков* — 3 шт.
*Масла* — 100 г
*Соли и сахару* — по вкусу
*Муки* — 1 ч. л.

## *Отварная курица с рисом*

*Курицы* — 2 шт. на 6 человек
*Рису* — 250 г
*Масла столового* — 100 г
*Соли* — по вкусу

Для соуса:
*Муки* — 50 г
*Масла столового* — 50 г
*Бульону* — 2 стакана
*Сливок* — ½ стакана

## *Желе из ягод*

*Ягод малины или земляники* — 600 г
*Сахару* — 300 г
*Воды* столько, чтобы получилась 1 бутылка жидкости
*Желатину* — 12 листов
*Фильтровальной бумаги* — ¼ листа
*Лимонного соку* — по вкусу
*Кармину* — для цвета

## Малороссийский борщ, как его принято приготовлять в петербурге

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрубив мясо грудинки на порционные куски так, чтобы каждый кусок был с косточкой, поставить вариться белый бульон. После снятия пены прибавить соль и букет, очистить свеклу и коренья. Затем, спассеровав в отдельной глубокой посуде, на отколерованном масле, мелко нашинкованный лук, прибавить к нему свеклу, нарезанную в виде тонких небольших полосок; если масла в спассерованном луке окажется слишком мало, то следует прибавить еще кусочек. Дав свекле немного спассероваться (не

закрывать посуду крышкой), прибавить к ней коренья (репа, морковь и сельдерей), нарезанные такой же формы, как и свекла, и прибавить 2 суповые ложки бульона. Когда коренья прожарятся до полной готовности, прибавить ошпаренную и тонко нашинкованную свежую капусту и, когда последняя несколько спассеруется, всыпать пшеничную муку (заменяющую отдельно приготовленную пассеровку), затем прожарить еще немного. За 1 или 1½ часа до подачи к столу, когда все заправочные продукты дойдут по полной готовности, процедить в них бульон, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже в суп, и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщ на медленном огне. В это же время следует прибавить в борщ обланжиренную косточку ветчины, несколько зерен английского перцу и лаврового листа. За ½ часа до обеда опустить туда же нарезанные ломтиками помидоры. За 10 минут до подачи к столу можно опустить в борщ отдельно отваренные белые бобы фасоль, затем, сняв весь лишний жир, заправить борщ изрубленным свиным шпеком и сметаной.

Перед самой подачей на стол вливают в борщ подкраску, которая приготовляется так: натерев на терке очищенную от кожицы красную сырую свеклу, залить ее бульоном, дать настояться 15–20 минут, затем поставить кастрюлю с подкраской на плиту и, не закрывая крышкой, вскипятить несколько раз, потом процедить через сито и полученный отвар вылить в борщ.

За полчаса до подачи на стол можно еще прибавить в борщ зажаренную и разрезанную на порционные куски утку, которая придает борщу очень приятный вкус. Также можно прибавить ломтики очищенных кислых яблок и утушенный отдельно картофель, нарезанный чесночком. Картофель прибавляется перед подачею, потому что, положенный заранее, может развариться и потерять форму.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Мясо.* Для борща необходимо брать грудинку, как сорт мяса, наиболее отвечающий требованиям хорошего борща. Борщ должен быть:

1. Наварист,
2. Жирен и
3. Содержать хорошую порцию супового мяса.

Грудинка заключает в себе губчатые кости с большим количеством красного мозга, дающего хороший навар. Как всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку следует разрубить на небольшие куски; кроме того, следует наблюдать это правило в данном случае для того, чтобы кости грудинки

были раздроблены, через что сок их мог бы перейти в навар.

• *Свекла.* Для малороссийского борща нужно пассеровать свеклу на брезе или на масле, а не отваривать в воде, так как в последнем случае она теряет цвет и отдает часть своего вкуса воде; в спассерованном виде она сохраняет и цвет, и вкус. Для сохранения цвета свеклу надо пассеровать в открытой посуде.

• *Ветчина.* Косточку копченой ветчины, прибавляемую к малороссийскому борщу, необходимо предварительно обланжирить для того, чтобы легче было счистить с нее покрывающую ее копоть. Ветчину можно разрезать на порционные куски перед варкой, но можно это сделать и перед самой подачей борща на стол.

• *Помидоры.* Помидоры составляют необходимую принадлежность малороссийского борща. Из них необходимо предварительно вынуть зернышки, так как иногда последние придают борщу горький вкус. Помидоры следует опускать в борщ по крайней мере за ½ часа до подачи к столу, иначе они не успеют развариться и передать свой вкус борщу. За неимением свежих помидоров, можно класть пюре томатов-консервов. Когда в борщ положено много помидоров, то его не нужно заправлять уксусом, потому что помидоры придают борщу приятный кисловатый привкус.

• *Свиной шпек.* Для заправки следует мелко изрубить свиной шпек ножом на доске, затем, смешав его в чашке с хорошей сметаной, развести немного борщом. Влив заправку в борщ, следует прокипятить его. Свиной шпек, так же, как и свежие помидоры, составляет необходимую принадлежность малороссийского борща, каким бы способом его ни готовили, великорусским или чисто малороссийским. Шпек берется свежий или соленый, но только не копченый. После прибавки шпека борщ не следует долго кипятить, потому что тогда он получает запах сала.

• *Подкраска.* Ввиду того, что свекла варится в борще долгое время (иначе она не передаст своего вкуса) и оттого теряет свой цвет, перед подачей к столу борщ необходимо подкрасить.

• *Варить* подкраску следует в эмалированной или какой-нибудь другой нелуженой посуде; от луженой посуды навар получает синеватый цвет и, кроме того, изменяет свой вкус. Подкраску необходимо процедить, чтобы в борщ не попала протертая свекла. Многие подкрашивают борщ сырой натертой свеклой, но этого делать не следует, так как сырая свекла передает борщу вкус сырости.

• *Уксус.* В малороссийский борщ обыкновенно не принято прибавлять уксус, в особенности если борщ приготовляется на

суровце и кладется достаточное количество помидоров.

## Малороссийский борщ, как его варят в малороссии

Пропорция необходимых продуктов на 5 человек
*Гуся или утку* — 1 шт.
*Мяса грудины* — 600 г, *или баранины, или свинины*
*Бураков квашеных* — 600 г
*Кореньев* — 200 г
*Луку* — 1 шт.
*Помидоров свежих* — 15 шт.
*Суровца* — по вкусу
*Свиной копченой грудинки* — 250 г
*Шпеку свиного* — 200 г
*Пшена* — 3 ст. л.
*Соли* — по вкусу
*Воды для бульона* — 5 тарелок

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сложить в горшок или кастрюлю: нарезанные порционные куски сырого мяса говядины или баранины, кусок копченого гуся, копченую свиную грудинку, квашеные бураки (свекла) вместе с соком (квасом), очищенные и нарезанные ломтями белые коренья (сельдерей, порей, петрушка), очищенный нарезанный сырой лук и, наконец, свежие помидоры, очищенные от зернышек; все это залить холодной водой, прибавив по вкусу суровцу, закрыть крышкой и поставить в русскую или духовую печь. Когда появится пена, то снять ее, посолить и варить борщ 3–4 часа. Перед подачей заправить толченым пшеном со свиным шпеком, но предварительно пшено нужно ошпарить кипятком, потом сложить в ступку, положить туда свиного шпеку (малороссийского сала) и все хорошенько протолочь; перед подачей к столу положить эту заправку в борщ и вскипятить один раз; можно еще прибавить сметаны и тертого чесноку.

• *Приготовление суровца.* Выпарить обыкновенную кадку (как это указано в общей статье о птице и дичи, в параграфе “Маринование”). Когда кадка приготовлена, положить в нее пшеничных отрубей не менее 4 кг (если меньше, то получится очень малое количество суровца), залить их кипятком в таком количестве, чтобы были покрыты, накрыть кадку крышкой и поставить ее в теплом месте до тех пор, пока отруби осядут на дно, а сок поднимется кверху, что может произойти дня через 3 или 4; сцедить этот сок (квас), не давая стоять дольше с отрубями, иначе он прогоркнет, и употреблять для борща. Ввиду

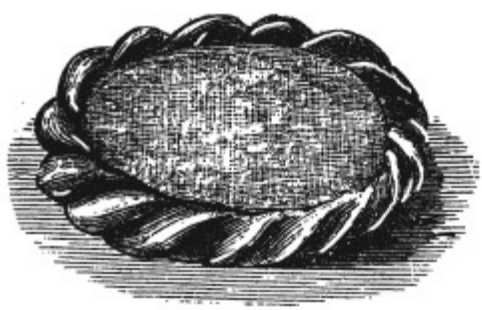
того, что суровец имеет резкий кислый вкус, в особенности если он давнего приготовления, то при прибавке его в борщ всегда нужно руководствоваться вкусом.

• *Приготовление квашенных бураков.* Взять хорошие красные бураки (свеклу), очистить их от кожи, нарезать тонкими ломтиками, залить кипяченой водой в таком количестве, чтобы были вполне ею покрыты, закрыть и поставить в погребе на 2 недели. Если желают приготовить свекольный квас более скорым способом, то очищенную сырую свеклу нужно натереть на терке, залить кипяченой водой и поставить в теплое место; такой квас поспевает через 3–4 дня.

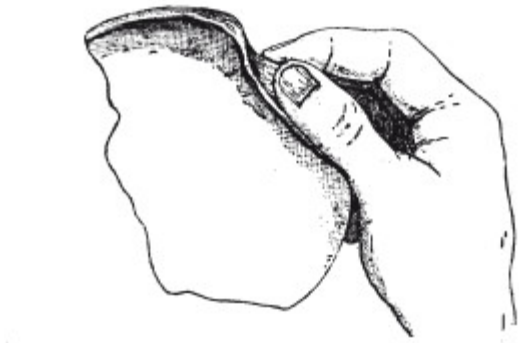
• *Свекольный квас.* Если свекольный квас приготовлен из тертой свеклы, то в борщ кладется отдельно испеченная и очищенная свекла, нарезанная ломтиками, и только свекольный процеженный квас, тертая же свекла не кладется.

## Ватрушки из сдобного теста

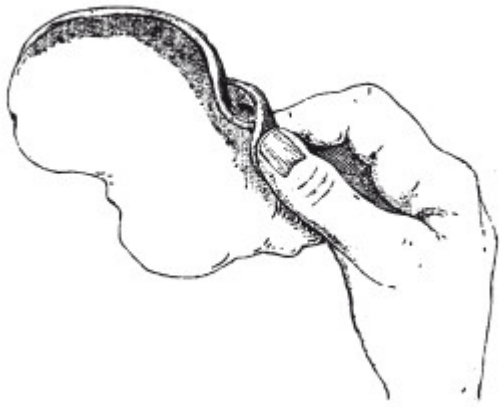
☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить сдобное, рассыпчатое тесто на сметане *(см. отдел сдобное рассыпчатое тесто)*, раскатать его довольно тонко, вырезать кружки стаканом или пирожной выемкой, положить на средину творог, разровнять его, потом защипать края, оставив средину открытой, смазать яйцом, наколоть средину вилкой, чтобы дно не провалилось, сложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, и поставить в горячий духовой шкаф. Когда ватрушки зарумянятся и будут свободно сходить с листа, то готовы.



*Общий вид защипанной ватрушки. (Ватрушка изображена начиненной творогом.)*



*Первый прием защипывания ватрушки.*



*Дальнейший ход защипки ватрушки.*

**Приготовление творогу**

Творог положить под пресс, когда сыворотка стечет, то протереть творог через сито и прибавить в него желтки, растертые с маслом, размешать и прибавить по вкусу соли, щепотку сахару и немного муки, чтобы творог в печке не вздувался пузырем.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Творог необходимо отсушить, иначе фарш будет жидкий; можно прибавлять сметану, если творог не особенно кислый. В фарш кладутся только одни желтки, потому что от белков фарш становится твердым.

## Отварная курица под белым соусом

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Опалив, выпотрошив, промыв и заправив молодую курицу, как указано в общих правилах приготовления птицы, опустить ее в горячий бульон, после снятия с последнего пены, или в соленый кипяток и варить, как беф-бульи, на краю плиты, под крышкою 1¼ или 1½ часа, пока станет мягкой. Затем опустить минут на 5–10 в холодную соленую воду, после чего вынуть, снять нитки, разрубить на 5 частей, уложить в глубокую посуду, залить приготовленным соусом и согреть в соусе, на пару, переложить на блюдо, придав натуральную форму, обложить рассыпчатым рисом и залить густым соусом так, чтобы курицы совсем не было видно и чтоб соус не касался риса.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Точно так же готовятся цыплята под белым соусом, но, конечно, их нужно варить меньше, чем курицу.

● *Соленая холодная вода.* Отварная курица опускается после варки в холодную соленую воду для того, чтобы ее кожа сохранила свой белый цвет, иначе она потемнеет. Для этого блюда курицу потрошат первым способом, который указан в общих правилах приготовления птицы.

## Рассыпчатый рис

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв каролинский рис, промыть его, переменяя несколько раз воду, пока не будет совершенно чистая; тогда обланжирить кипятком, дать раз вскипеть, слить эту воду, залить рис мясным или куриным бульоном в таком количестве, чтобы рис только был покрыт им, положить кусок масла, соли и, по желанию, душистого толченого перцу, зарыть в средину сырую очищенную луковицу, закрыть крышкой, поставить в духовой шкаф на пару и тушить до мягкости. Через 30–40 минут, когда рис будет мягкий и рассыпчатый, вынуть из него лук и употреблять по назначению.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт риса.* Для получения рассыпчатого риса нужно брать высший сорт его — каролинский.

• *Промывка и обланжиривание.* Рис промывается очень тщательно в холодной воде и затем обланжиривается, чтобы удалить с него всю пыль; в противном случае он получит мучной привкус.

● *Варка.* Для получения рассыпчатого и вкусного риса его

нужно варить в малом количестве бульона с прибавлением масла, как и всякую рассыпчатую кашу.

Чтобы рис не пригорал ко дну кастрюли, нужно варить его на пару. Готовый, сваренный рис никогда не следует обливать холодной водой, от этого он получает вкус сырости. Не следует тоже отваривать рис в большом количестве кипятку, он также не получает надлежащего вкуса. Во время варки рис нужно мешать вилкой, а не ложкой, чтобы не мять зерна.

## Белый соус

Приготовить горячую пассеровку из французской муки, развести ее куриным или телячьим бульоном, прибавить ординарных сливок, высадить соус до густоты сметаны, процедить через кисею или частое сито и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной телячьей грудинке, отварной курице, а также служит основой многих французских соусов, в особенности в том случае, когда под рукой нет крепкого консоме. Если этот соус заправить льезоном из желтков и масла и прибавить припущенные шампиньоны, нарезанные кружками, то получится соус сюпрем.

## Желе из ягод

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ввиду того, что для желе на 5 персон полагается 1 бутылка жидкости, то прежде всего нужно выжать сок из ягод и измерить его стаканом. Если чистого соку получится 1 стакан, то воды для сиропа нужно взять 2 стакана; если же чистого соку получится 1½ стакана, то и воды берется 1½ стакана. Чистый ягодный сок, не смешивая его с водой, оставить в чашке, а из воды и сахара приготовить сироп так: залить сахар водой, сварить клейкий сироп, т. е. кипятить до такой степени, чтобы сироп, взятый на ложечку, покрывал ее легким налетом, перелить его в каменную чашку, прибавить отмоченный в холодной воде и отжатый желатин. Когда последний распустится, то прибавить сок из свежих ягод, прибавить по вкусу лимонного соку и процедить через редкую салфетку или кисею. Затем приготовить фильтровальную бумагу следующим образом: порвав ее на мелкие кусочки, сложить их в кастрюлю, залить кипятком, поставить на плиту и взбивать все время веничком, пока бумага обратится в мелкие хлопья, тогда откинуть ее на сито, облить холодной водой, отжать, опять разорвать бумагу на мелкие

кусочки и опустить в желе, которое поставить на плиту и подогреть до пара, взбивая веничком, чтобы бумага распустилась и соединилась с желе. Когда оно будет горячее, то процедить его один или два раза через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, так же, как и для процеживания бульона, остудить немного, вылить в форму и застудить на холоде.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Основной способ приготовления.* Изложенные правила могут служить руководством не только для приготовления желе из ягод, но и для желе из фруктов, из фруктовых соков, вина, а также из различных заготовок пюре.

• *Консервы-пюре и сиропы.* Зимою, когда ягод нельзя достать, очень хорошо употреблять на желе заготовку различных пюре или сиропов; как то: малинового, земляничного, вишневого, черносмородинного и других. Если для желе берется густое пюре, а не жидкий сок, то желе необходимо процедить до оттяжки, чтобы лучше очистилось. Густое пюре обыкновенно, смешиваясь с фильтровальной бумагой, замедляет процеживание.

• *Количество сахару.* Если желе приготовляется из сока, полученного из свежих ягод, в который не положено сахару, то на 5 персон необходимо брать не менее 300 г сахару. Если же желе приготовляется из варенья, то на 5 персон можно положить 100–150 г сахару, смотря по сладости варенья.

• *Сироп сахарный.* Сироп, поставленный на плиту, необходимо кипятить долго для того, чтобы он приобрел некоторую клейкость. Если сахарный сироп сварен до надлежащей густоты, то готовое желе хорошо держится на блюде, не разваливается даже и в том случае, если желатина положено менее указанной пропорции. Если приготовляется такое желе, в состав которого входит жидкий ягодный или фруктовый сок (вишневый, клюквенный и др.) или вино, то количество воды для сиропа нужно уменьшать настолько, сколько взято соку, например, если соку взято 1½ стакана, то и воды берется 1½, а не 3 стакана, всего на 5 персон полагается 1 бутылка или 3 стакана жидкости.

• *Пропорция желатина.* На каждый стакан сиропа следует класть не более 4 листов желатина, т. е. на 3 стакана или 1 бутылку готового сиропа не менее 12 листов желатина. Чтобы узнать, достаточно ли положено желатина, необходимо, как только желе процежено, поставить на холод пробу, т. е., налив в маленькую желейную формочку или на чайное блюдечко немного желе, вынести формочку на холод. Если через пять минут желе затянется, т. е. будет такой густоты, как сваренное всмятку яйцо, то пропорция верна. Если приготовляется желе с каким-нибудь

ликером, то желатину берется еще больше (на 1 бутылку жидкости 15 листов).

• *Сорт желатина.* Чем лучше сорт желатина, тем быстрее желе застывает и тем легче его оттягивать, потому что оно чище.

• *Отмачивание желатина.* Отмачивая желатин, не следует держать его долго в воде, а также, отмочив, всегда необходимо отжать его. Не отжатый и долго продержанный в воде желатин напитывается водою, которая потом вместе с желатином попадает в сироп и разжижает его, отчего желе может плохо застыть.

• *Соединение желатина с сиропом.* При приготовлении желе необходимо помнить правило: всегда соединять сначала сахарный сироп с желатином; а потом уже с ягодным или фруктовым соком, с вином и т. д. Так поступать нужно потому, что ягодный и фруктовый сок содержит в себе кислоту, которая ослабляет действие желатина, если его не соединят заранее с чистым сахарным сиропом. Поэтому как лимонную кислоту, так и сок из ягод или фруктов не следует класть в сахарный сироп ранее соединения последнего с желатином. Нарушение этого правила составляет главную причину, от которой желе может не застывать, несмотря на то, что взяты верные пропорции желатина и жидкости. Если ягодный или фруктовый сок положен в сахарный сироп ранее клея, то даже хотя желе и застынет в форме (если очень долго стоит на холоду), но все-таки, как только его выложат на блюдо, то сейчас же начинает трескаться, разваливается и теряет форму.

• *Кипячение сиропа.* Кипятить сироп с ягодным соком не следует потому, что сок теряет свой аромат и вкус.

• *Фильтровальная бумага.* Фильтровальную бумагу, употребляемую для очистки желе, необходимо вскипятить, а потом промыть в холодной воде для того, чтобы она не передала желе никакого запаха. Желе с фильтровальной бумагой нужно только подогреть, а не кипятить, иначе бумага разобьется на мелкие хлопья и не только не очистит, но еще больше замутит желе.

• *Количество бумаги.* Для очистки не следует брать много бумаги, потому что она впитывает в себя желе, и, кроме того, последнее становится настолько густым, что плохо процеживается. Большая часть его задерживается в бумаге и остается в салфетке. Для желе на 5 персон совершенно достаточно ¼ листа бумаги.

• *Процеживание.* Чем выше натянута салфетка, тем тоньше идет струя и тем быстрее цедится и прозрачнее выходит желе. Для того чтобы желе быстрее цедилось и струя была тоньше, хорошо на средину салфетки положить какую-нибудь тяжесть,

например, столовую ложку. Процеживать желе необходимо горячим, а не холодным. Холодное желе не может быть скоро процежено, так как застывает на салфетке. Если во время процеживания желе остынет и будет плохо проходить через салфетку, то его можно согреть, поставив прямо на салфетку маленькую кастрюльку с горячей водой. Если желе приготовляется не из сока, а из пюре, то рекомендуется процеживать два раза; причем первый раз желе процеживается перед оттягиванием для того, чтобы удалить густоту (пюре), которая задерживается в бумаге при оттягивании, вследствие чего получается малое количество готового желе. Если взят жидкий сок, то желе процеживают только после оттяжки.

• *Другой способ оттяжки.* Вместо фильтровальной бумаги желе можно очищать белками точно так же, как и ланспик, т. е. белки, разбавленные водой или вином, согреваются готовым желе, потом соединяются с ним, и кастрюля ставится на плиту, чтобы желе тихо кипело; когда белки свернутся и желе станет прозрачным, то процеживается через мокрую салфетку, как и ланспик. Белками очищается обыкновенно желе из вина.

• *Осетровый клей.* В посту можно употреблять осетровый клей, который приготовляется, как и для ланспика *(см. общие правила приготовления холодных блюд)*.

## Обед № 6

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп-пюре из перловой крупы с пирожками из кислого теста
**2.** Тушеное мясо с гарнирами (беф-эстуфатто)
**3.** Крем ванильный

### *Суп-пюре из перловой крупы*

Наименование продуктов
*Мяса* — 1 кг
*Перловой крупы* — 200 г
*Масла столового* — 50 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Желтков* — 2 шт.
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Соли* — по вкусу
*Букет*

## *Пирожки из кислого теста*

*Муки* — 400 г
*Масла* — 150 г
*Желтков* — 3 шт.
*Молока* — ½ стакана
*Дрожжей* — на 3 коп.
*Воды* — ½ стакана
*Соли, сахару* — по щепотке

Для фарша:
*Капусты свежей* — 1 кочан средней величины
*Масла* — 150 г
*Яиц* — 5 шт.

## *Тушеное мясо*

*Мяса, если огузок или ссек — горбушка* — 1,4 кг
*Если затылочной вырезки,* то 1 кг
*Кореньев* — 250 г (по ½ шт.)
*Луку, букет, соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу
*Томату* — 100–150 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Макарон* — 300–400 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Сыру пармезану* — 50 г

## *Крем ванильный сырой*

*Сливок густых* — ½ бутылки
*Сахару мелкого* — 100 г по вкусу
*Ванили* — ½ палочки
*Желатину* — 6 листов
*Кипятку* — ¼ стакана

## Суп-пюре из перловой крупы (potage cr me d’orge)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить белый бульон с одним букетом. Самое пюре из перловой крупы приготовить так: взяв перловой крупы, так

называемой “голландки”, промыть ее хорошенько в двух или трех водах, затем залить холодной водой и оставить так на несколько часов, потом вскипятить и слить эту воду прочь, а крупу залить бульоном в таком количестве, чтобы последний совершенно покрыл крупу, положить кусочек столового масла с 50 г, закрыть кастрюлю крышкой и поставить сначала на хороший огонь, но как только закипит, то составить на край плиты и все остальное время, до готовности, варить крупу на медленном огне, почаще помешивая, чтобы не пригорала, добавляя время от времени бульоном. Когда крупа станет мягкою, то протереть ее через сито, развести готовым процеженным бульоном, вскипятить несколько раз, еще раз процедить, если пюре не гладкое, и заправить желтками со сливками, а перед самой подачей к столу положить (куском) сливочное масло. К этому супу даются какие-нибудь гренки или пирожки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Суп-пюре из перловой крупы может быть подан к столу как вполне самостоятельный суп, и, кроме того, самое пюре из перловой крупы употребляется как “шлем” (т. е. связь) для других супов-пюре, например: из дичи, курицы, раков и т. п. *См. общую статью о супах-пюре.*

• *Прибавка курицы.* Хорошо также в бульон, предназначенный на перловое пюре, положить, кроме мяса, кости курицы, мякоть которой может быть употреблена на котлеты или какое другое блюдо, еще лучше совсем не класть мяса, а бульон сварить только из курицы, с прибавкою, для клейкости, небольшого количества телячьих голяшек. Пюре, приготовленное на курином бульоне, всегда бывает очень нежно и много выигрывает во вкусе против пюре, приготовленного на одном мясном бульоне. Суп-пюре из перловой крупы, приготовленный на курином бульоне, считается очень легко усвояемой пищей, а потому может быть включен в меню больных субъектов.

• *Сорт крупы.* На пюре всегда советуем брать высшие сорта крупы, потому что низкие сорта, как то: полуголландка или простая перловая крупа — содержат в себе много пыли и дают клейстерообразную массу.

Перловую крупу перед варкой необходимо хорошенько промыть, чтобы удалить с нее пыль.

• *Намачивание крупы.* Для того чтобы крупа разбухла и быстрее разварилась, ее необходимо намочить в холодной воде за несколько часов, а еще лучше, накануне приготовления.

• *Варка крупы.* Перловую крупу всегда следует ставить вариться в холодной, а не в горячей воде, потому что в первом

случае она быстрее разваривается, чем во втором.

Для ускорения варки не следует также варить все время крупу на сильном огне. После того как крупа вскипит первый раз, она должна потом вариться все время, до готовности, на медленном огне.

Для того чтобы крупа не пригорала ко дну кастрюли, ее нужно почаще мешать лопаткой и время от времени доливать горячей водой или бульоном, потому что вода, находящаяся в кастрюле, укипает.

Кусочек масла кладется в крупу во время варки для придания ей более нежного вкуса.

Крупа, из которой потом будет приготовляться пюре, должна вариться непременно в большом количестве бульона или воды, иначе долго не сварится и, кроме того, может пригореть.

● *Протирание крупы.* Готовую, сварившуюся перловую крупу всегда нужно протирать в то время, пока она еще горяча, потому что остывшую крупу протирать очень трудно; она делается клейкою, плохо протирается, и масса крупинок остается не растертыми. Если во время протирания крупа остынет, то ее следует развести горячим бульоном, прогреть на плите и тогда уже протирать.

Из разварившейся перловой крупы на пюре идет только верхняя оболочка, т. е., вернее сказать, навар крупы, самые же крупинки не протираются, а остаются на сите; потому что они уже не дают никакого вкуса.

Если крупа хорошо разварена, то ее можно не протирать через сито, а, разведя нужным количеством готового бульона, прокипятить все несколько раз, процедить через частое сито или кисею и заправить льезоном, как указано выше.

Так как перловая крупа принадлежит к числу мучнистых веществ, то суп, приготовляемый из нее, для связи, конечно, не заправляется пассеровкой.

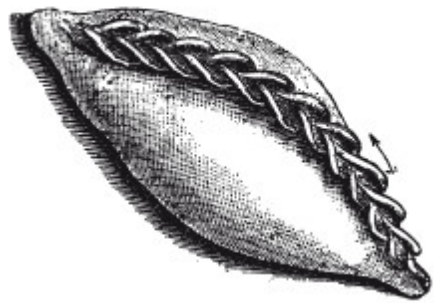
● Все остальные правила, относящиеся к приготовлению супов-пюре, *см. общую статью о супах-пюре*.

## Пирожки из кислого теста

Приготовить кислое тесто, русское или бриошное *(см. общую статью о тесте)*. Когда оно хорошо поднимется, раскатать довольно тонко, вырезать стаканом или пирожной выемкой кружки, положить фарш на средину каждого кружка, защипать гребешком, сложить на лист, смазанный маслом, дать еще немного подняться на листе, потом смазать каждый пирожок яйцом и поставить в духовой шкаф средней температуры.

Когда пирожки будут готовы, то зарумянятся и свободно сойдут с листа. Готовые пирожки снять с листа, смазать маслом, накрыть сыроватым полотенцем и дать так полежать с четверть часа, а потом подавать к столу.

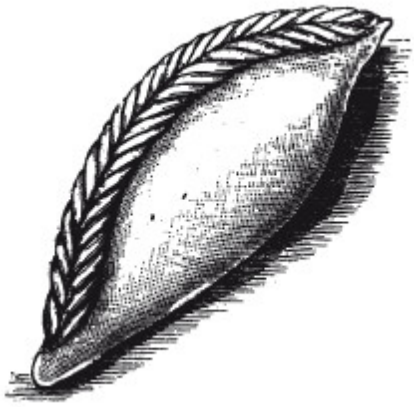
**Различные защипки пирожков**



*Общий вид защипанного пирожка. (Стрелка показывает направление защипки.)*

*Вид того же пирожка сбоку.*

*Пирожок треугольной формы.*



*Внешний вид пирожка с “двойной защипкой”.*

Эти пирожки можно также подавать не печеными, а зажаренными во фритюре; тогда обыкновенно их делают не продолговатыми, а круглыми. Пирожки, конечно, нужно жарить в горячем фритюре, и когда зарумянятся, то вынимать шумовкой на решето, покрытое бумагой. *(Фарш из свежей капусты см. обед № 26.)*

**Беф-эстуфатто (тушеное мясо)**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и отбив тяпкой нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить в овальную толстую посуду, на отколерованное масло, и поставить жариться на плиту, перевертывая время от времени с одной стороны на другую. Когда мясо зарумянится со всех сторон, слить масло, положить в кастрюлю обрезки всех кореньев, идущих для гарнира, букет, очищенный нашинкованный лук и заранее спассерованное пюре томатов-консервов, прибавить 1 ч. л. холодной пассеровки, влить туда же бульону и прибавить по вкусу душистый перец и лавровый лист; затем накрыть мясо сперва восковой бумагой, а потом крышкой и поставить в духовой шкаф, в средний жар, часа на 1½ –2. Во время тушения, примерно через каждые 10 минут, мясо следует поливать соусом, имеющимся в кастрюле. Когда мясо утушится, т. е. станет мягким, вынуть его из соуса, снять нитки и дать постоять на столе минут 10. Затем нарезать острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками и сложить на блюдо в том виде, какой кусок имел до нарезки. Огарнировать жаркое гляссированными кореньями *(см. обед № 1. Гарниры к ростбифу)*

и жареным картофелем или отварными макаронами, заправленными маслом и тертым пармезаном, и полить его процеженным соусом, в котором оно тушилось, предварительно высаженным до густоты сметаны.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Если беф-эстуфатто готовится из огузка или ссека, то нужно удалить из него кость в сыром виде, чтобы готовое жаркое лучше разрезалось на порции. Если берется огузок или ссек, то лучше брать "горбушку", т. е. толстую часть, а не середину (плоскую), из которой неудобно резать порции. На небольшую семью выгоднее брать затылочную вырезку без костей, потому что огузок и ссек имеют большой процент костей и на 5 персон нужно брать не менее 1,4 кг, а вырезки достаточно — 1 кг, и, кроме того, мясники обыкновенно не отпускают в малом количестве горбушки огузка или ссека. Если кусок очень плоский, то его нужно свернуть рулетом, чтобы в готовом виде удобнее было резать и чтобы он имел более красивую форму. Если же попадется мясо от плохо упитанного животного, то для сочности можно нашпиговать его свиным шпеком.

• *Томаты-консервы.* Если под рукой нет томатов-консервов, то можно приготовить беф-эстуфатто и без них. Но, конечно, пюре томатов придает жаркому лучший вкус.

• *Коренья.* Из всего количества кореньев, с которыми тушится мясо, сельдерей и петрушка берутся в меньшем количестве, ввиду их сильного аромата. Если к мясу подаются в виде гарнира коренья, то их следует тушить отдельно, ввиду того, что при продолжительном тушении, которое нужно для мяса, они утрачивают свой вид и ароматичность; по

этому тушить вместе с мясом нужно одни обрезки от кореньев. Если же к мясу подаются макароны или какой-либо другой гарнир, то коренья тушатся вместе с мясом для придания ему аромата, а потом удаляются прочь и на гарнир не идут.

• *Перец и лавровый лист.* Душистый перец и лавровый лист не следует класть отдельно в соус, а нужно связывать их в букет с зеленью.

• *Соус.* Перед подачей на стол соус обязательно процеживается, чтобы удалить из него коренья и букет. Если, за неимением фюме, в соус прибавляют бульон, то для большей густоты соуса необходимо прибавить чайную ложку холодной пассеровки.

• О варке макарон *см. по оглавлению тембаль из макарон.*

**Беф а-ля-мод**

Необходимые продукты и их пропорция — те же, что и для беф-эстуфатто, и, кроме того, свиного шпека и ветчины для шпиговки.

Беф а-ля-мод приготовляется точно так же, как беф-эстуфатто, с той только разницей, что перед приготовлением мясо шпигуется ломтиками ветчины и свиным шпеком. Беф а-ля-мод гарнируется гляссированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. В виде соуса к нему подается полученный при жарении собственный его сок, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухне для беф а-ля-мод принято мариновать мясо, для чего вместе с кореньями кладут его на 2 часа в белое вино; маринад этот прибавляется к мясу и во время тушения.

## Крем ванильный (сырой)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взбить густые сливки на льду, прибавить к ним мелкого сахару, истолченного с ванилью и просеянного через сито, который всыпать понемногу, продолжая в это время взбивать сливки веничком; затем распустить в кипятке отмоченный заранее в холодной воде и отжатый желатин и, вынув кастрюлю изо льда, влить желатин в сливки тонкой струей, взбивая крем все время веничком; после того выложить в форму и застудить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Всыпание сахару.* Соединяя сливки с сахаром, не следует всыпать сахар сразу, так как сливки могут опасть.

• *Процеживание желатина.* Распустив желатин в кипятке, сейчас же следует процедить его через кисею и тогда уже вливать в сливки, иначе в готовом креме будут попадаться куски желатина.

• *Прибавка различных пюре.* Если желают придать вкус земляники или малины, то летом можно прибавить к взбитым сливкам пюре из ягод, заранее смешанное с сахаром, а зимой варенье, сироп или пюре-консервы (на ½ бутылки сливок 200 г сладкого пюре). Если желают придать вкус шоколада, то во взбитые сливки прибавляют тертый шоколад (на ½ бутылки 100 г или 150 г шоколаду).

## Обед № 7

Меню обеда на 5 персон

**1.** Кислые щи с гренками из гречневой каши

**2.** Тельное из рыбы, соус белый с капорцами
**3.** Мусс земляничный

## *Кислые щи*

Количество продуктов на 5 человек
*Мяса грудинки* — 1 кг
*Капусты кислой* — 500–600 г
*Луку* — 1 шт. средней величины
*Муки* — 2 ст. л.
*Масла столового* — 50 г
*Букет*
*Соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу
*Томату* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок

## *Гренки из гречневой каши*

*Гречневой крупы* — 200 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Яиц, сухарей для панировки*
*Соли* — по вкусу

## *Тельное из рыбы*

*Рыбы* — 1–1,2 кг
*Масла в рыбу — 200 г и для жарения* — 100 г
*Сливок ординарных* — 1–1½ стакана
*Белого хлеба* — 2 ломтика
*Луку, соли, перцу* — по вкусу
*Яиц и сухарей для панировки*
*Рыбного бульону в фарш для сочности*
*Зеленого горошку* — 1 банку (консервы)

## *Белый соус с капорцами*

*Муки французской* — 50 г
*Масла столового* — 50 г
*Бульону рыбного* — 2½ стакана

*Капорцев* — 1 маленькую банку (50 г)
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Мусс земляничный*

Количество продуктов на 5 человек
*Соку или пюре ягодного* — 1 стакан
*Воды* — 1 стакан
*Сахарного песку* — 200 г
*Желатина* — 8 листов

## Кислые щи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Поставить вариться белый бульон и после снятия с него пены прибавить букет, соль и отставить на край плиты. Приготовить шинкованную или рубленую кислую капусту, выбрать из нее все кочерыжки, отжать досуха в салфетке и мелко изрубить. Нашинковав лук, отколеровать его на масле или брезе; прибавить к нему отжатую капусту, прожарить ее, помешивая, пока она сделается красная и мягкая; прибавить немного пюре томатов, всыпать муку, прожарить еще раз. Часа за 1½ или 2 до подачи к столу прибавить в капусту процеженный бульон, положить душистого перцу, лаврового листу, опустить в щи обмытое мясо и поставить довариваться. Перед подачей на стол положить сметану и прокипятить. Кислые щи подаются с гренками из гречневой каши или с рассыпчатой гречневой кашей.

## Искусственные кислые щи

Продукты и их пропорция те же, что для натуральных кислых щей, и, кроме того, прибавляется по вкусу уксус.

Летом, за неимением кислой капусты, можно приготовить искусственные кислые щи. Для этого свежую капусту разобрать по листьям, порубить сечкой в чашке или пропустить через мясорубку и обланжирить. Затем, отжав, поступать дальше, как с кислой капустой, с тою разницею, что перед соединением капусты с бульоном прибавить к ней отдельно прокипяченного уксуса (по вкусу), чтобы капуста получила кисловатый вкус. Дальше поступать, как с натуральными кислыми щами. Вместо прибавки уксуса можно рубленую свежую капусту намочить в квасу накануне приготовления, а потом отжать.

## Суточные кислые щи

Продукты и пропорция те же самые, что и для натуральных кислых щей. Суточные кислые щи, имеющие более острый вкус, чем натуральные, приготовляются в течение суток, причем бульон не варится для них отдельно, а приготовленную, т. е. спассерованную капусту, как указано выше, складывают в кастрюлю, прибавляют туда половину всего количества сырого мяса, нарезанного кусками, заливают все эти продукты холодной водой в таком количестве, как для бульона, и дальше поступают как обыкновенно, т. е. снимают пену и варят в продолжение 2–2½ часов; затем выставляют на ночь на холод или, лучше, на мороз, чтобы щи промерзли и получили бы более острый вкус. На другой день вареное мясо вынимают и кладут остальную часть сырого мяса в не разогретые еще щи и затем варят еще 2–2½ часа, пока мясо станет мягким, и подают к столу вместе со всем сваренным мясом.

Можно сварить суточные щи сразу до полной готовности, т. е. из всей пропорции мяса, и уже тогда вынести их на ночь на мороз; в таком случае перед подачей на другой день нужно дать им несколько раз вскипеть.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

*Все объяснения и примечания, указанные при приготовлении ленивых щей, относятся и к кислым.*

• *Кислая капуста.* Лучше брать для кислых щей шинкованную капусту, а не рубленую, так как первая всегда белее и чище; ее следует крепко отжимать в салфетке, иначе щи получат водянистый вкус. Пропорцию кислой капусты нужно считать около 150 г на персону, так как 50 г отойдет в виде воды при отжатии. Если капуста попадается слишком кислая, то лучше предварительно ее обланжирить.

• *Сметана.* Кто любит щи, не заправленные сметаной, то ее можно подавать отдельно на стол.

• *Прибавка моркови.* Вместо томату для придания щам красноватого цвета можно прибавлять немного моркови, которую нужно натереть на терке и прибавить к капусте в то время, когда она жарится. Если морковь имеет сильно сладковатый вкус, то ее предварительно следует обланжирить; но, конечно, щи, заправленные томатами, имеют лучший вкус и цвет, чем заправленные морковью.

• *Уксус.* К искусственным кислым щам прибавляют уксус для придания свежей капусте недостающей кислоты, но прибавлять его нужно тогда, когда капуста вполне уже спассерована с

томатами и мукой, ввиду того, что уксус имеет свойство прекращать тушение. Если влить уксус, когда капуста еще не дошла до полной готовности, то она останется неутушенной и будет иметь вкус сырости.

## Гренки из гречневой каши

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв гречневую крупу, среднюю, промыть ее в нескольких водах, затем сложить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы последний покрыл крупу пальца на три выше ее объема, посолить, положить кусочек масла и сварить довольно густую, но не рассыпчатую кашу, так называемую “размазню”. Готовую кашу переложить на лист, смоченный холодной водой, сравнять мокрым ножом так, чтобы слой каши был везде одинаковой толщины (толщиною в палец), вынести на холод и застудить хорошенько. Когда каша хорошо застынет, то нарезать ее правильными, ровными ломтиками по числу персон так, чтобы на каждую персону приходилось по нескольку небольших ломтиков. Нарезанные ломтики запанировать сначала в муке, а потом в яйце и сухарях и поджарить на масле до румяного колера.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт крупы.* Для гренков всегда нужно варить не рассыпчатую кашу, а размазню, т. е. клейкую, густую кашу, которая имеет в себе связь, иначе гренки будут разваливаться; для гренков нужно брать “среднюю” крупу.

## Тельное из рыбы

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с костей и кожи филеи судака *(см. общие правила о рыбе)*, отделить ¼ часть их на фарш, остальные изрубить или пропустить два раза через мясорубку, прибавить размоченную в сливках мякоть белого хлеба и столовое масло куском и хорошенько протолочь все это в ступке; прибавить по вкусу соли и перцу, а также немного сливок, чтобы масса была мягкая (как для котлет), и протереть через решето. Оставшуюся ¼ часть мякоти рыбы нарезать на мелкие кубики, посолить, посыпать перцем и припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона (¼ стакана) вместе с мелко шинкованным луком. Смочив стол холодной водой, разделать приготовленную рыбную массу на порции, чтобы на каждую персону приходилось по две штуки

тельного. Расплющив ножом каждую порцию в плоскую лепешку, положить на ее средину ложечку фаршу, завернуть ножом края лепешки внутрь, придав ей форму полумесяца, и запанировать сначала в яйце, а потом в толченых, просеянных сухарях. Разделав таким образом все порции, распустить на чугунной сковороде или на сотейнике масло, положить на него тельное и зарумянить с обеих сторон. После этого отставить сотейник на край плиты и дожарить до полной готовности. Тельное подается с зеленым горошком, жареным картофелем и другими гарнирами и различными соусами, как то: белым, соусом томат, раковым и другими.

Другой способ приготовления более сложен и хлопотлив, но тельное получается более нежного вкуса. Приготовить кнелевую массу из судака так: снятые с костей филеи рыбы мелко изрубить или смолоть в мясорубке, потом положить в ступку, прибавить немного ординарных сливок (на 400 г мякоти ¼ стакана) и хорошенько протолочь, после этого протереть через сито, сложить в глубокую кастрюльку, прибавить соли и перцу, поставить кастрюлю в холодную воду или на лед и начать взбивать, в одну сторону, протертую массу лопаточкой, прибавляя понемногу густых сливок (которые берутся на взбивку) до тех пор, пока масса увеличится в объеме и сделается пышная и нежная (на 400 г мякоти рыбы ¾ стакана густых сливок), тогда готова.

Фарш приготовить, как указано выше, из оставшейся ¼ части количества рыбы, но только прибавить к нему рубленых шампиньонов, заправить его густым соусом томат и остудить. Разделать кнелевую массу на соусной или столовой ложке, положить в средину каждой порции приготовленный фарш и хорошенько замазать горячим ножом, чтобы фарша не было видно снаружи. Затем, отварив кнель в соленом кипятке, как обыкновенно отваривается кнель, т. е. на пару, не кипятя, вынуть ее шумовкой на сито, отсушить, а потом запанировать в яйцах и сухарях и зажарить в отколерованном фритюре.

● *Постное тельное.* Тельное принадлежит к числу старинных русских блюд, как говорят, оно так называется оттого, что готовится из тела рыбы. Его можно готовить и постным. В таком случае белый хлеб размачивается в воде или рыбном бульоне, вместо сливок прибавляется холодная вода или холодный рыбный бульон; вместо скоромного масла — ореховое, горчичное, прованское или подсолнечное. Кроме того, постное тельное не панируется в яйце, а только в сухарях; жарится на постном масле того же самого сорта, который положен внутрь тельного.

**Белый соус с капорцами**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить горячую белую пассеровку на французской муке и развести ее горячим рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, вскипятить несколько раз, чтобы соус получил густоту сметаны, процедить через сито, прибавить по вкусу лимонного соку и положить капорцы, предварительно припущенные на масле; можно прибавить по вкусу белого вина. Уложив тельное на блюдо, полить немного соусом, остальной подать отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ К ТЕЛЬНОМУ

• *Сорт рыбы.* Так как тельное должно иметь в себе связь, то приготовляется всегда из клейкого сорта рыбы, как то: судака, щуки и т. д., можно также брать сига, лососину и другую некостлявую рыбу.

• *Клейкость.* Чем мельче изрублена рыба или чем большее число раз она пропущена через мясорубку, тем получает большую клейкость.

• *Белый хлеб.* Белый хлеб прибавляется так же, как к мясным котлетам, для того, чтобы впитывал и удерживал в себе сок; последний выделяется при жарении рубленого рыбного мяса, волокна которого нарушены измельчением. Не следует класть большое количество белого хлеба, так как от этого тельное может лопнуть и потерять свою форму.

• *Яйца.* В тельное так же, как и в мясные котлеты, не следует для связи класть яиц; от этого тельное станет только жестким; придание связи можно достичь тщательным проделыванием, т. е. примешиванием массы.

• *Сливки.* Сливки прибавляются к рыбной массе для придания сочности и нежности вкуса; не следует, однако же, прибавлять слишком много сливок, ибо тогда рыбная масса станет слишком жидкой и ее трудно будет разделать.

• *Масло.* Масло прибавляют к тельному для придания ему сочности (масло в тельном имеет то же назначение, что почечный жир в котлетах). Масло кладется в тельное куском, а не растопленным, так как в первом случае оно не разжижает массы и лучше соединяется с нею, чем во втором. Поэтому когда готовится постное тельное, то жидкого постного масла надо прибавлять меньше, чем твердого скоромного.

• *Панировка.* При панировке тельного его не следует обмакивать в яйца, так как от этого оно размокает и теряет форму, но нужно его смазывать кисточкой, обмакнутой в яйцо. Не следует также много обваливать в сухарях, чтобы при жарении не образовалась толстая корка.

• *Жарение.* Тельное должно жариться на толстом сотейнике, а не на тонкой сковороде, где оно стало бы гореть сверху, не успев прожариться внутри. Во избежание этого ему дают только зарумяниться на сильном огне, а затем ставят на медленный огонь, чтобы оно доходило до готовности. Готовность прожаренного тельного узнается по тому, что поверхность его становится твердой. После того как тельное зарумянится на плите, его можно дожарить в духовом шкафу.

• *Порции.* На каждую порцию полагается по две штуки тельного, приготовленного по первому способу, и по четыре, приготовленного вторым способом.

• *Примечание о втором способе.* При приготовлении тельного вторым способом применяются все правила, относящиеся к приготовлению кнели, которая помещена во французской кухне *(обед № 1, консоме с кнелью)*.

★ ПРИМЕЧАНИЯ О РЫБНЫХ КОТЛЕТАХ

Приготовляется измельченная рыбная масса, как для тельного по первому способу, и разделывается по форме мясных котлет. Затем котлеты панируются и жарятся, как тельное. На гарнир можно положить раковые шейки, зеленые бобы, картофель, а соусы: раковый, белый, томатный и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Правила, относящиеся к приготовлению тельного по первому способу, применимы и при приготовлении рыбных котлет, за исключением фарша, который в котлеты не кладется.

● *Постные котлеты.* Рыбные котлеты можно приготовлять постными точно таким же способом, как и тельное, но только придавая форму котлет, а не форму полумесяца.

## Земляничный мусс

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Всыпать в кастрюлю мелкий сахар и, залив его холодной водой, поставить вариться сироп. Когда последний вскипит несколько раз, то отставить его на край плиты и опустить в него отмоченный заранее в холодной воде и отжатый желатин, по одному листику, мешая сироп в это время ложкой. Когда весь желатин распустится в сиропе, то отставить последний на стол, положить в него земляничное пюре-консервы или из свежих ягод; размешать и остудить, потом процедить чрез кисею или редкую салфетку в глубокую кастрюлю, которую затем поставить в снег или на лед и начать взбивать твердым металлическим веничком до тех пор, пока сироп не обратится в сплошную густую пену и будет держаться на веничке, не спадая;

тогда, взяв желейную форму, облить ее холодной водой, выложить мусс, вынести на холод и застудить до такой степени, чтобы он закреп. Когда мусс застынет, выложить его из формы на блюдо, обмакнув предварительно форму на полминуты в горячую воду. Для придания муссу более нежного вкуса можно прибавить ¼ бутылки густых взбитых сливок в то время, когда мусс уже будет взбит — загустеет.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другие сорта ягод и фруктов.* Кроме земляники, мусс можно приготовлять из других ягод, как то: малины, красной смородины, вишни, клюквы — а также из апельсинов, лимонов и т. п. Причем можно брать как ягодный сок, так и пюре, а зимою можно брать сироп от варенья и разбавлять его наполовину кипятком, т. е. на 1 стакан варенья 1 стакан кипятку. В этом случае можно совсем не прибавлять сахару, потому что сироп от варенья имеет достаточно сладкий вкус.

• *Свежие ягоды.* Летом можно приготовлять мусс из свежих ягод, которые нужно протереть или выжать из них сок.

• *Количество сахару.* На 2 стакана жидкости идет 200 г сахару в том случае, если пюре натуральное без сахару, но если пюре сладкое, то количество сахару нужно уменьшить на 100 г или больше, смотря по сладости пюре.

• *Сахарный сироп.* Не нужно варить очень клейкий сироп, как для желе, потому что мусс не должен быть компактным, а наоборот, легким, пористым.

• *Желатин.* Так как мусс состоит из пены и, следовательно, не прозрачен, то желатин, вводимый в него, не нужно оттягивать, т. е. просветлять, очищать. Отмоченный желатин можно прямо вводить в горячий сироп, а не распускать отдельно, потому что в горячем сиропе он распускается очень быстро. Не следует, однако, кипятить сироп, соединенный с желатином, потому что от этого мусс может получить запах клея.

• *Взбивание.* Взбивать мусс нужно до тех пор, пока в нем совсем не останется жидкости и пока он весь не обратится в сплошную пену.

• *Поправка.* Если мусс перебьют, то в нем появляются комки, для удаления которых мусс нужно поставить на плиту, распустить и затем снова взбить.

• *Прибавка сливок.* Если в мусс прибавляются густые взбитые сливки, на 5 персон ¼ бутылки, то количество сахару увеличивается на 50 г, а количество клея на 2 листа против указанной пропорции.

## Обед № 8

Меню обеда на 5 персон
**1.** Уха с растегаями
**2.** Беф-бульи с хренным соусом
**3.** Рисовый пудинг с ванильной подливкой

### *Уха*

Количество продуктов на 5 человек
*Сига* — 500 г
*Налима* — 500 г
*Окуней* — 5 шт. порционных
*Ершей* — 2 десятка
*Белых кореньев* — 250 г
*Луку, букет, соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу
*Икры паюсной* — 50 г
*Белков* — 3 шт.
*Холодной воды* — 8 тарелок
*Лимона* — 1 шт.

### *Растегаи*

Для теста:
*Муки* — 400 г
*Масла* — 150 г
*Желтков* — 3 шт.
*Молока* — около ½ стакана
*Воды* — ½ стакана
*Дрожжей на 3 коп.* — 25 г
*Соли, сахару* — по щепотке

Для фарша:
*Вязиги* — 100 г
*Яиц* — 3 шт.
*Масла столового* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Бульону рыбного* — 1 суповую ложку
*Соли, перцу* — по вкусу *Зелень петрушки*

### *Беф-бульи*

*Мяса огузка* — 1,4–1,6 кг
*Репы, моркови* — по 3 шт. средней величины
*Картофелю* — 5 шт.
*Букет,* соли — по вкусу
*Брюссельской капусты* — 400 г *или*
*зеленых бобов, зеленого горошку* — 200 г
*Масла для заправки гарнира* — 100 г
*Воды для варки* столько, чтобы мясо было совершенно покрыто

Для соуса:
*Муки французской* — 50 г
*Масла столового* — 50 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Хрену* — 1 корешок средний
*Сметаны* — 150 г
*Уксусу, сахару* — по вкусу

## *Рисовый пудинг*

*Рису* — 200 г
*Масла столового* — 100 г
*Яиц* — 6 шт.
*Сахару* — 100 г
*Молока* — ¾ бутылки
*Цедры или ванили* — по вкусу
*Цукату* — 50 г *Коринки* — 25 г

Для подливки:
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 100 г
*Ванили* — по вкусу
*Сливок или молока* — 2 стакана

## Уха

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу следует очистить вторым способом, т. е. снять филе как с крупной, так и с мелкой сначала с костей, а потом с кожи *(способ чистки рыбы см. отдел рыбы)*. Головы, кости и кожу, тщательно промыв, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить туда же очищенные белые коренья, букет, поджаренный лук, соль, перец и лавровый лист по вкусу и поставить вариться, как бульон. Когда появится пена, тщательно снять ее и

продолжать варить на медленном огне до тех пор, пока навар получит хороший крепкий вкус; тогда процедить его через сито, снова поставить на плиту, дать закипеть и опускать в уху поочередно рыбные филеи, нарезанные на порционные куски. Сварившуюся рыбу нужно вынуть из ухи шумовкой и переложить в холодную соленую воду. Затем приступить к приготовлению оттяжки. Для этого нужно тщательно растолочь паюсную икру в ступке, прибавить к ней белки, небольшое количество холодной воды и все это размешать. Затем, согрев оттяжку небольшим количеством ухи, завертеть находящуюся в кастрюле уху лопаточкой в одну сторону, чтобы она кружилась, и быстро влить в нее оттяжку, выжать туда же лимонного сока, отставить ее на край плиты, закрыть крышкой и продержать так минут 10, пока оттяжка свернется на поверхности и уха совершенно очистится и сделается прозрачной; тогда процедить ее через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, и вскипятить еще раз.

Перед подачей на стол положить в миску все сваренные филеи рыбы, вылить туда же уху и посыпать рубленою зеленью укропа. К ухе подаются отдельно куски лимона.

Из пирожков принято подавать растегаи или московскую кулебяку.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорта рыбы.* Уху можно варить из какого-либо одного сорта рыбы, например, из стерляди, из налима, из ершей и т. д.; но для того чтобы получилась хорошая крепкая уха, лучше брать несколько сортов рыбы, и притом таких, которые имели бы все нужные качества, как то: клейкость и нежность. Ерши и окуни придают ухе клейкость, сиг и налим — нежность и сладковатость.

Рыбу предпочтительнее брать живую, так как из уснувшей уха получается мутная и менее крепкая. Из мороженой рыбы уха всегда бывает слабее на вкус, чем из свежей.

Подробности *см. отдел "Рыба".*

● *О чистке рыбы.* В том случае, если требуется приготовить уху поскорее, то мелкую рыбу, как например, ерши или корюшку, можно чистить только через разрез у горла, не снимая филеи с костей, и тогда уже не подавать эту рыбу к столу, употребив ее исключительно для навара. У крупной рыбы всегда лучше снимать филеи с костей: это не отнимет много времени, но зато и уха получается наваристая, и филеи вкусные.

Так называемый домашний способ приготовления ухи состоит в том, что рыбу варят, не снимая с нее филеи, вместе с костями и кожей в соленом кипятке, пока она не станет мягкой,

или же ее прямо опускают в холодную воду и варят, как бульон. Как тот, так и другой способ нельзя назвать удачными: в первом случае получается плохая уха и вкусная рыба, во втором же случае получается вкусная, крепкая уха, но рыба разваривается и теряет вкус. При приготовлении же ухи указанным здесь способом и при условии, чтобы сначала выварились кости, кожа и головы рыбы, получается и крепкий наваристый бульон (уха), и рыбные филеи сохраняют свой вкус и свою форму.

• *Налим.* При чистке налима кожу приходится сдирать руками, что не особенно удобно ввиду того, что она очень скользкая, поэтому необходимо брать предварительно в руки немного соли, чтобы пальцы не так скользили. Кожу и голову от налима не должно варить с костями другой рыбы, так как от них уха становится мутной и плохо очищается.

• *Коренья, пряности и лук.* В уху кладутся только одни белые коренья, так как они более ароматичны, нежели красные, т. е. репа и морковь и, кроме того, последние придали бы ухе сладковатый привкус. Как коренья, так и пряности опускаются в холодную еще воду, чтобы уха все время варилась с ними и приняла должную ароматичность. Лук кладется в уху поджаренным, она от него получает золотистый цвет.

• *Варка филеев рыбы.* Снятые с костей филеи рыбы должны быть сложены в каменную посуду, которую держат в холодном месте до варки.

Перед варкой филеев необходимо процедить уху через сито, чтобы удалить все кости; в противном случае их потом неудобно будет выбирать, так как они смешаются с филеями. Каждый сорт рыбы нужно опускать в уху отдельно, так как один сорт варится быстрее, другой медленнее. Например, если опустить одновременно сига и налима, то в то время, как сиг уже сварится, налим будет еще сырым. Поэтому лучше всего варить рыбу по сортам, поочередно, т. е. сварить один сорт рыбы и вынуть его, затем опустить в навар другой и т. д., или сначала опустить более твердые сорта, а потом более нежные. При варке филеев нужно следить за тем, чтобы уха не сильно кипела, иначе филеи разварятся; сначала лучше сварить филеи крупной, а потом мелкой рыбы.

Сваренные филеи опускаются в соленую холодную воду, чтобы не обсыхали.

● *Оттяжка.* Наилучшей оттяжкой для ухи считается оттяжка из паюсной икры; делая уху светлой и прозрачной, она в то же время придает ей особенно хороший вкус. Оттяжку неудобно приготовить из меньшего количества икры как 50 г. Этого количества достаточно для ухи, приготовляемой на пять персон.

Толочь икру следует очень тщательно, т. е. нужно следить за тем, чтобы все зернышки были раздроблены; только в таком случае икра оттянет уху и придаст ей вкус. Оттяжку из икры, как и мясную оттяжку, следует предварительно согреть. Уха оттягивается гораздо быстрее, чем мясное консоме; это объясняется тем, что икра вываривается быстрее, чем мясо.

За неимением икры, уху можно сделать прозрачной при помощи одних белков, но известно, что белки придадут только прозрачность, а вкуса нет. В оттяжку также для вкуса можно прибавлять немного белого вина (сотерн).

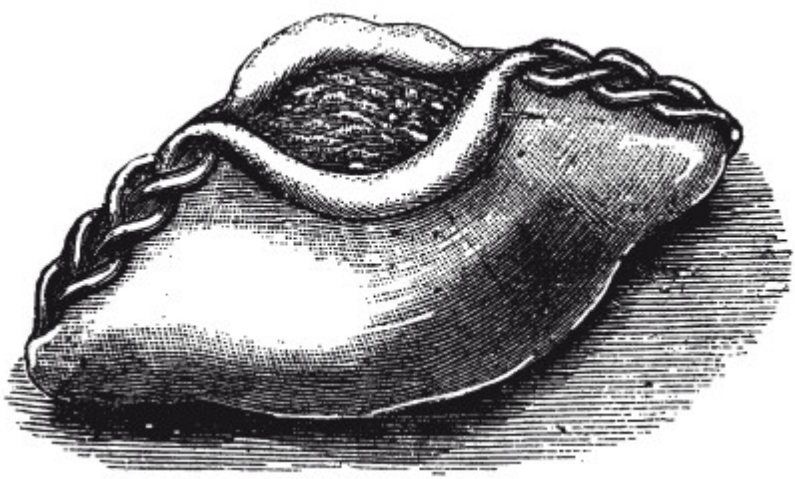
• *Примечание о молоках.* Молоки ершей и другой рыбы не следует класть в уху вариться, так как от них уха становится мутною и плохо оттягивается. Их можно сварить совершенно отдельно и опустить в уху перед подачей к столу, если кто любит их.

• *Примечание об ухе из живой рыбы.* Уху из живой рыбы можно не оттягивать, так как она сама по себе может быть прозрачна, но для этого филеи рыбы следует варить не в общем количестве ухи, а совсем отдельно на сотейнике, и отвар от них не вливать в уху, так как он всегда бывает мутный.

## Растегаи к ухе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить кислое тесто русское или бриошное, по желанию *(см. общую статью о приготовлении теста)*. Пока тесто поднимается, нужно приготовить фарш из вязиги и вареных яиц.



*Форма готового растегая.*

Вязигу предварительно вымочить за несколько часов до варки в холодной воде, а затем залить холодною водою и поставить вариться под крышкой, сначала на хороший огонь, но как только вода закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все остальное время до готовности (2½ часа). Когда вязига сварится, т. е. будет настолько мягка, что может разорваться при надавливании ногтем или вилкой, то слить с нее воду и мелко изрубить или же смолоть в машинке. Затем нашинковать одну небольшую луковицу, спассеровать ее на масле в сотейнике. Когда лук зарумянится, то положить туда же вязигу, прибавить немного масла, рыбного бульона и спассеровать еще немного; после того заправить вязигу солью, перцем, рубленою зеленью петрушки и смешать с рублеными яйцами, сваренными вкрутую. Когда тесто поднимется, то раскатать его не очень тонко, вырезать выемкой кружки, на каждый кружок положить фаршу и защипать края, оставив средину растегая открытою. Приготовив таким образом все растегаи, сложить их на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе около ¼ часа. Затем смазать яйцом, в открытую средину каждого растегая положить по кусочку масла и поставить в духовой шкаф средней температуры.

Когда растегаи будут готовы, то зарумянятся и свободно снимутся с листа. Готовые испеченные растегаи переложить на блюдо, смазать маслом и накрыть сыроватым полотенцем, чтобы отмякли *(московские растегаи см. обед № 20*).

● *Примечание о фарше.* Вязигу за несколько часов до приготовления вымачивают в холодной воде, чтобы она поскорее разварилась. Солить нужно уже сварившуюся вязигу, потому что соль, как известно, замедляет варку, и, кроме того, вязига краснеет, если ее солят во время варки. В фарш из вязиги необходимо прибавлять для сочности немного рыбного бульона, так как без него заправленная только маслом вязига не будет сочная, а для придания фаршу красивого белого цвета можно прибавить немного хороших густых сливок (2 ст. л.). Кроме вязиги, в растегаи можно класть кусочки свежей или соленой рыбы, как то: осетрины, сига, семги и проч. Рыба кладется на вязигу как раз в открытую середину.

## Беф-бульи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв горбушку огузка от молодого хорошо упитанного животного, выделить из него кость, обмыть, отбить тяпкою, придать хорошую форму, чтобы кусок не был растрепанный, связать голландскими нитками и опустить в соленый кипяток или горячий бульон уже после того, как с

последнего снята пена, если кусок не более 0,8 кг весом; если же кусок крупный, то следует брать холодную воду или холодный слабый бульон. Затем прибавить обрезки от кореньев, которые пойдут на гарнир, и букет; закрыть кастрюлю крышкой, составить на медленный огонь и варить паром, чтобы жидкость не кипела, 3–4 часа, смотря по величине куска. Когда мясо будет мягкое, то, не вынимая его из отвара, дать немного остыть и тогда нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, потом уложить на блюдо в соответствующем порядке, чтобы кусок получил свою натуральную форму; огарнировать кругом гляссированными кореньями, отварным картофелем, заправленным

маслом и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью: зеленый горошек, бобы или брюссельская капуста. Уложив кругом мяса гарнир, полить его густым хренным соусом, не касаясь гарниров, и так подавать.

● *Гарниры.* Коренья приготовляются так же, как и для ростбифа *(см. обед № 1)*.

Картофель очищается от кожицы, вынимается на круглую выемку и отваривается в соленом кипятке до мягкости, потом вода сливается прочь, а картофель заправляется растопленным маслом.

Брюссельская капуста отваривается, как и прочая зелень *(см. общую статью о приготовлении овощей и зелени)*, и после варки заправляется маслом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для беф-бульи следует брать горбушку огузка, как более сочное мясо; преимущество огузка перед толстым филе, ссеком, кострецом и другими сортами состоит в том, что в сваренном виде он имеет хороший, белый цвет; между тем как все названные сорта после варки становятся темными.

• *Разница между беф-бульи и бульонным мясом.* Беф-бульи отличается от бульонного мяса тем, что вполне сохраняет свой вкус, потому что варится паром, т. е. вода не кипит все время, как при варке бульона; помимо этого, если мясо заливается горячей водой (маленький кусок), то оно обволакивается легкой (белковой) пленкой, которая сохраняет как питательные, так и вкусовые вещества мяса.

При этом следует заметить, что только маленький кусок мяса, не более 0,8 кг, может провариться в горячей воде, крупный же кусок должно заливать не кипятком, а холодной водой, но только варить не кипятя, а паром, как рыбу, тогда мясо будет сочное, мягкое и вполне сохраняет свой вкус.

• *Примечание о солонине, ветчине и языке.* Точно таким же

способом, как беф-бульи, варится солонина, ветчина и язык.

• *Величина куска.* Чем крупнее будет взят кусок, тем мясо будет сочнее и мягче, а маленький кусок при варке съеживается и становится твердым.

• *Посуда.* Для варки беф-бульи следует брать посуду соответственно величине куска: лучше всего выбирать для этого продолговатый, чугунный, эмалированный внутри котелок.

• *Количество жидкости.* Воды нужно брать такое количество, чтобы мясо было покрыто ею.

• *Бульи, вареное в бульоне.* Бульи можно варить и в бульоне, но при этом надо иметь в виду, что навар бульона от этого не усиливается, так как главная задача при приготовлении бульи заключается в том, чтобы оно сохранило свой вкус.

Если дома имеется вчерашний бульон, в котором хотят сварить бефбульи, то он должен быть холодный, чтобы мясо постепенно нагревалось в нем.

• *Медленный огонь.* Бульи должно варить все время на медленном огне; тогда только мясо будет вполне сочное и мягкое.

• *Готовность мяса.* Готовность бульи узнается посредством иглы. *(См. отдел о бульонах в объяснениях и примечаниях.)*

• *Коренья и картофель.* Коренья и картофель должны быть по возможности одинаковой величины и одинаково отточены, чтобы придали блюду красивый вид.

## Хренный соус

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить горячую белую пассеровку из французской муки, развести ее круто кипящим бульоном; высадить соус до густоты жидкой сметаны, прибавить натертого на терке очищенного хрену, который предварительно припустить отдельно на масле, чтобы потерял вкус сырости; дать вскипеть один раз, прибавить сметану и вскипятить вторично. Затем прибавить по вкусу вскипяченного отдельно столового уксусу или лимонного соку, соли и сахару. Обыкновенно этот соус подается к вареному мясу (беф-бульи), языку и солонине.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Бульон.* Для этого соуса берется легкий бульон, чтобы он не перебил вкус хрена; можно брать тот отвар, в котором варилось бульи.

• *Хрен.* Лучше не класть хрен в сыром виде, потому что долго пришлось бы кипятить соус, а от этого он потерял бы крепость, если же мало кипятить, то соус получит вкус сырости; поэтому

хрен кладется в припущенном виде. Хрен всегда нужно чистить и тереть перед самым приготовлением; иначе он краснеет; равным образом, не следует держать его долго в холодной воде, потому что он вымокнет и потеряет крепость. Если почему-либо хрен очищен и натерт задолго до приготовления, то его нужно смочить уксусом, чтобы не темнел.

• *Уксус.* Уксус прибавляется в соус в последнее время, потому что он останавливает варку, и если его прибавить в то время, когда соус еще не готов, то последний уже потом не доварится. Прибавляемый уксус нужно непременно вскипятить, чтобы он не имел сырого вкуса.

• *Лимонный сок.* Уксус можно заменить лимонным соком, который также прибавляется в соус, когда последний уже готов.

## Рисовый пуддинг

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каролинский рис промыть в холодной воде до тех пор, пока вода станет совершенно прозрачная; тогда обланжирить его в кипятке, затем этот кипяток слить, опустить рис в кипящее молоко и поставить вариться сначала на плите, а когда молоко высадится и каша загустеет, то поставить на пар и доварить до мягкости. Затем отставить его на стол и, пока еще горячий, положить натертой лимонной цедры (с одного лимона) или, по желанию, каких-либо других духов. Пока рис остывает, в отдельной кастрюле растереть столовое масло добела с мелким сахаром, потом прибавить к ним желтки по одному, мешая, и всю эту массу положить в рис, который не должен быть горяч, но и не совсем холодный. В это же время положить в рис нарезанные кубиками, отваренные в сиропе или вспрыснутые ромом цукаты разного сорта и щепотку соли. Кроме цукатов, в пуддинг также можно положить немного (25 г) коринки, которую предварительно нужно очистить от веточек, промыть в холодной воде и отсушить в салфетке. После этого дать рису совершенно остыть, и тогда положить в него взбитые белки, размешать все ложкой сверху вниз и, выложив в толстую форму, густо смазанную маслом и обсыпанную мелко толченными, просеянными сухарями, поставить его в духовой шкаф, сначала в довольно сильный жар, а потом, когда зарумянится, сбавить жар и печь все время, до готовности, в среднем жару. Готовность пуддинга определяется тем, что он отстает от краев формы и воткнутая в средину его щепочка будет совершенно сухая. Когда пуддинг испечется, то, вынув его из печки, отставить на стол, дать постоять немного в форме (10 минут), а потом выложить на

блюдо и подавать с сабаионом или же, по желанию, с каким-либо другим соусом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт риса.* Для пуддинга следует брать каролинский рис, потому что при варке он не разваривается и сохраняет свою форму, а также не имеет мучного привкуса, как низшие сорта риса, например — немецкий, явский и проч.

• *Промывание и обланжиривание.* Рис необходимо хорошенько промыть, а затем обланжирить, чтобы удалить с него мучнистые части, которые портят его вкус.

• *Варка риса.* Для того чтобы рис был рассыпчатый и сохранил свою форму, его следует варить в горячем молоке, иначе получится не рассыпчатый рис, а клейстер.

• *Сахар.* Во время варки риса не следует прибавлять сахару, потому что, как известно, последний останавливает варку и, следовательно, рис будет твердый, как бы долго его потом ни варили.

• *Молоко.* Для варки риса на пуддинг нужно брать определенное количество молока. Если же взять молока очень много, то пуддинг получится жидкий и развалится, когда его вынут из формы.

• *Масло.* Не следует также класть в пуддинг очень много масла — он будет тяжел и жирен.

• *Прибавка кипятку.* Можно уменьшить количество молока, тогда рис до половины готовности можно отварить в кипятке, а потом уже доваривать в молоке, но тогда пуддинг будет менее вкусен.

• *Закрытая посуда.* Рис всегда следует варить под крышкой для того, чтобы он проходил паром.

• *Духи.* Цедру нужно класть в горячий рис, иначе он не получит аромата. Вместо цедры можно положить ванили.

• *Желтки, сахар и масло.* Желтки, сахар и масло кладутся в теплый, но не в горячий рис, потому что от горячей температуры желтки могут свариться и в пуддинге образуются желтые комочки.

Не следует также класть означенные продукты в холодный рис, потому что тогда они плохо соединятся с ним. Означенные продукты лучше отдельно смешать вместе и потом уже положить в рис; при таком способе рис не придется мять долгим промешиванием, и, кроме того, масло, растертое с сахаром и желтками, придает пуддингу более нежный вкус, чем растопленное масло, которое разжижает рис и не так быстро соединяется с ним.

• *Взбитые белки.* Взбитые белки нужно класть в холодный рис, иначе они опадут.

• *Цукаты.* Цукаты смачиваются ромом или отвариваются в сиропе для того, чтобы не были сухи и не склеивались вместе.

• *Коринка.* Если в пуддинг кладется коринка, то ее необходимо перетереть с мукой, чтобы удалить все веточки. Не следует класть очень много коринки — пуддинг будет тяжел и не поднимется.

• *Форма.* Для печения пуддинга необходимо брать толстую форму с отверстием в средине, иначе пуддинг внутри плохо пропечется, а с боков сгорит. Если нет специальной пуддинговой или какой-либо другой медной толстой формы, то можно испечь в каменной форме, но только не в эмалированной, жестяной или железной. Для того чтобы пуддинг хорошо вышел из формы и не сломался, форму нужно жирно смазывать маслом и обсыпать сухарями; на дно формы можно положить кружок промасленной бумаги.

• *Укладывание пуддинга в форму.* Так как пуддинг в печке поднимается, то его нужно накладывать только до ¾ вышины формы, иначе выйдет из ее краев.

• *Жар печки.* Пуддинг нужно сначала ставить в горячую печь, чтобы белки поднялись, а потом допекать в среднем жару, в котором он равномерно пропечется.

• *Запекание.* В то время, пока пуддинг стоит в печке, не следует сильно хлопать дверцами печи, потому что может опасть. Если пуддинг сверху зарумянится, а внутри сырой, то его нужно накрыть бумагой, чтобы верх не горел.

• *Примечание.* Точно таким же способом можно приготовить пуддинг из манной крупы, саго, вермишели, пшена, макарон и других мучных продуктов.

☛ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА

Желтки смешать с сахаром, прибавить кусочек ванили, разрезанный вдоль, развести все это молоком или сливками и проварить на плите, как мороженое, чтобы масса получила густоту сметаны; если долго не густеет, то можно прибавить 1 ч. л. картофельной муки, разведенной холодным молоком, и проварить еще немного с мукой.

## Обед № 9

Меню обеда на 5 персон

**1.** Польский борщ

**2.** Заяц в сметане

**3.** Сладкий пирог из сдобного теста с яблоками

## *Польский борщ*

Количество продуктов
*Мяса грудинки* — 800 г
*Копченой грудинки* — 200 г
*Сосисок* — 5 шт.
*Уксусу, соли, перцу, лаврового листа* — по вкусу
*Холодной воды* — 8 глубоких тарелок
*Свеклы* — 600 г, или 5–7 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Муки* — 2 ст. л.
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 200 г

**Заяц**
*Зайца* — 1 шт. задняя часть
*Свиного шпеку* — 100 г
*Маринаду* столько, чтобы заяц был покрыт им
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Сметаны* — 200 г
*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Картофелю* — 10 шт.

## *Салат из синей капусты*

*Капусты* — 1 кочан средний
*Прованского масла, уксусу, соли, сахару* — по вкусу

## *Пирог сладкий сдобный*

Для теста:
*Муки* — 300 г
*Масла столового* — 200 г
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 100 г
*Соли* — 1 ч. л.
*Яблок* — 1 десяток
*Рому* — ¼ стакана

*Сахару в яблоки* — по вкусу

## Польский борщ

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон; после снятия пены опустить в него обланжиренную копченую грудинку, букет и соль. Обмыв свеклу, но не очищая ее от корешков и кожицы, залить холодной водой так, чтобы свекла была вся покрыта ею, и поставить вариться на сильный огонь, не накрывая, однако, кастрюлю крышкой; когда свекла станет мягкой, очистить ее от кожицы и тонко нашинковать. Спассеровав на отколерованном брезе, в открытой посуде, мелко шинкованный лук, прибавить к нему приготовленную свеклу. Когда она спассеруется, прибавить отдельно приготовленную горячую белую пассеровку, смешать все вместе и положить по вкусу перцу и лаврового листа.

Когда бульон будет готов, процедить и соединить с приготовленной свеклой, прибавить туда же в борщ отвар, в котором варилась свекла. Он придает борщу красный цвет и вкус свеклы. Потом вскипятить несколько раз, заправить сметаной, опустить сосиски, предварительно очищенные от кожицы, нарезанные на кусочки и поджаренные на масле, а также нарезанную на куски копченую грудинку, поставить его на плиту и дать вскипеть. Перед подачей можно еще заправить борщ подкраской из свеклы и уксуса, если он имеет недостаточно красный цвет.

К этому борщу можно сделать ушки, которые перед подачей на стол опускаются в борщ или же подаются отдельно в глубоком блюде. Для ушков приготовляется такое же тесто и фарш, как для пельменей; но только они отличаются формой.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Печеная свекла.* Главные указания, данные для приготовления малороссийского борща, относятся и к приготовлению польского. Следует добавить: свеклу можно не только варить, но и печь; в таком случае, не очищая от кожицы, положить ее в духовую печь, а затем, когда она испечется, т. е. станет мягкой, очистить и дальше поступать, как выше указано. В печеном виде свекла лучше сохраняет свой натуральный вкус, чем вареная.

• *Капуста.* В польский борщ можно прибавлять свежую капусту, шинкованную или порезанную на куски; для этого ее следует предварительно обланжирить и утушить до мягкости, а потом уже соединить со свеклой.

• *Квас и отвар из свеклы.* В польский борщ можно прибавлять квас и отвар от вареной свеклы; в таком случае бульону приготовляют меньше. Прибавляется он к борщу в то время, когда бульон процеживается в заправочные продукты. Способ приготовления свекольного кваса смотри в объяснениях и примечаниях к польскому хлоднику.

• *Копченая грудинка.* Вместо копченой грудинки можно брать косточку копченой ветчины от окорока.

• *Сосиски.* Сосиски следует предварительно обжарить; в таком виде они придают борщу лучший вкус, чем отварные.

• *Маиоран и сухие грибы.* Любители прибавляют еще в польский борщ во время варки, для аромата, пучок сухого маиорана и сухих белых грибов.

• *Подкраска.* Если готовый борщ недостаточно красен, то перед подачей к столу добавляют к нему подкраску, приготовленную, как для малороссийского борща, но только не на бульоне, а с уксусом; для этого натертую сырую свеклу заливают уксусом; кипятят в открытой посуде, и этот отвар процеживают в готовый борщ.

● *Ушки.* Если в польский борщ опущены ушки, то бульонное мясо совсем не подается к столу.

**Примечание о литовском борще**

Необходимые продукты и их пропорции на 5 персон
*Мяса грудинки* — 1 кг
*Копченой грудинки* — 200 г
*Сосисок* — 5 штук
*Зелени сельдерея* — 200 г
*Щавеля* — 400 г
*Луку* — 2 шт.
*Зеленого луку для букета Муки* — 2 ст. л.
*Масла* — 100 г 2 *желтка*
*Сметаны* — 200 г
*Воды* — 8 глубоких тарелок

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить белый бульон; перебрать и промыть молодой, зеленый сельдерей, нашинковать его потоньше и спассеровать на масле в сотейнике до полной готовности; прибавить к нему муку, мелко шинкованного луку и спассеровать вторично. За час до подачи процедить бульон в заправочные продукты, прибавить обланжиренную копченую свиную грудинку, нарезанную на порционные куски, букет зеленого луку и поставить вариться на

легком огне. За ½ часа до подачи опустить в борщ шинкованный щавель, а перед самой подачей заправить сметаной, смешанной с сырыми желтками. После этого борщ не следует больше кипятить, так как желтки сварятся в комки. На отдельном блюде подаются фаршированные яйца и жареные сосиски, нарезанные порционными кусками. *(Фаршированные яйца см. обед № 10.)*

Все главные примечания, изложенные к способу приготовления предыдущих сортов борща, относятся и к приготовлению литовского.

## Заяц в сметане

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Содрав с зайца шкуру, выпотрошить его и вымыть в холодной воде, несколько раз переменяя воду. Затем снять с него все пленки, отделить грудь и передние ноги, оставив для жарения только спинку и задние ноги; вымочить в холодной воде в продолжение нескольких часов, чтобы удалить кровь, а потом положить на несколько часов (на ½ суток) в маринад из уксуса или в красное вино *(см. общую статью о приготовлении дичи — параграф "Маринование")*; вынув из маринада, обтереть полотенцем, нашпиговать эти части свиным шпеком, посолить, посыпать перцем, мукой и обжарить на масле в духовом шкафу до румяного колера. После этого, разрубив зайца на порционные куски, сложить их в кастрюлю или глубокий сотейник и залить процеженным соусом сметана, приготовленным на том самом противне, на котором жарился заяц. Закрыв кастрюлю или сотейник крышкой, поставить тушиться в духовой шкаф, почаще поливая соусом. Когда мясо станет мягким и соус получит вкус зайца, прибавить еще немного сметаны (по 1 ст. л. на персону), дать один раз вскипеть и переложить жаркое на блюдо. На гарнир к зайцу подается жареный картофель или какой-либо другой гарнир из овощей.

Сметанный соус приготовляется так: как только заяц изжарен, то в эту же посуду положить холодную пассеровку или прямо сырую муку, если на противне осталось достаточно масла; в этом случае сперва нужно прожарить муку, а потом прибавлять бульон и сметану и вскипятить несколько раз. Когда соус загустеет, то полить им куски зайца, сложенные в глубокую посуду.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт зайца.* Зайца русака всегда следует предпочитать зайцу беляку, ввиду того, что последний питается, между прочим,

почками осины, от которых мясо его получает горький вкус; кроме того, выбирать жирного зайца, имеющего весу с внутренностями не менее 5 кг.

Тощий заяц всегда бывает после жарения жесткий и сухой. Конечно, только содрав с зайца кожу, можно убедиться, насколько он жирен.

Кожу с зайца начинают сдирать всегда с ног.

Вымачивание в холодной воде производится для того, чтобы удалить из зайца излишек крови, от которой мясо при жарении становится очень темным. Вымачивание в уксусе или вине придает мясу большую мягкость.

● *Части.* Грудка и передние ноги зайца не жарятся совсем, ввиду того, что ребра зайца и передние ноги почти лишены мяса и состоят только из костей и сухожилий. Передняя часть в русской кухне не употребляется совсем, а во французской кухне из нее приготовляют очень вкусное блюдо, так называемое "сивэ из зайца" *(см. по оглавлению).*

• *Шпигование.* Заяц шпигуется для того, чтобы мясо его стало более сочным. Шпигование производится с соблюдением всех правил, изложенных при описании шпигования мяса. Заяц шпигуется вдоль волокон потому, что в готовом виде разрубается поперек волокон, как и мясо домашних животных.

• *Необходимость тушения.* Зайца необходимо тушить, чтобы мясо его стало мягким и пропиталось соусом, в котором он тушится, а последний бы приобрел вкус зайца.

• *Салат из синей капусты.* Капусту тонко нашинковать, ошпарить кипятком и через 15–20 минут, слив кипяток, обсушить ее на сите, потом сложить в салатник, посолить, посыпать сахаром и заправить по вкусу уксусом и прованским маслом, хорошенько перемешать и вынести на холод до подачи к столу.

## Сладкий пирог с яблоками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить рассыпчатое тесто, но только без сметаны и с прибавлением сахара (как зандкухен), который кладется в тесто одновременно вместе с желтками *(см. общую статью о тесте "Сдобное рассыпчатое тесто")*. Приготовив тесто, вынести его на холод. Яблоки очистить от кожицы, натереть лимонным соком, чтобы не темнели, нарезать тонкими ломтиками, вспрыснуть ромом и посыпать сахаром. Когда тесто немного застынет (через 15–20 минут), то принести его с холода, раскатать довольно тонко, придав круглую или четырехугольную форму, и уложить ломтики яблок в виде чешуйки, т. е. чтобы один ломтик слегка

покрывал конец другого; сверху посыпать еще сахаром и поставить в горячую духовую печь. Когда пирог будет готов, то должен свободно сходить с листа и яблоки должны быть мягкие. Перед подачей посыпать пирог сверху сахарной пудрой или полить желе, сваренным из кожицы и очистков от яблок *(см. по оглавлению)*.

## Обед № 10

Меню обеда на 5 персон
**1.** Зеленые щи с пашотами
**2.** Цыплята по-польски
**3.** Заварное суфле из яблок

### *Зеленые щи*

*Мяса* — 1 кг
*Шпинату* — 600 г
*Щавелю* — 300 г
*Муки* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Сметаны* — 200 г
*Букет Соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Яиц* — 5 шт.

### *Цыплята по-польски*

*Цыплят порционных* — 5 шт.
*Масла столового для жарения* — 100 г
*Масла сливочного для фарша* — 50 г
*Сухарей* — 5–6 шт.
*Желтков* — 2 шт.
*Сливок* — 5 ст. л.
*Сметаны* — 200 г
*Бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Зелени петрушки*

### *Заварное суфле*

*Яблок средней величины* — 5 шт., или 1 стакан пюре
*Сахару* — 150 г, или ¾ стакана
*Белков* — ¾ стакана, или 7 шт.
*Сливок ординарных* — 1 бутылку для подачи к столу

## Зеленые щи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить белый бульон и в то же время перебрать шпинат, промыть его, несколько раз переменяя воду, и сварить в открытой кастрюле, в крутом соленом кипятке, до мягкости. Откинув потом его на сито, обдать холодной водой и, когда последняя стечет, протереть через сито. Перебрав и промыв щавель, отжать его, затушить в собственном соку с прибавлением кусочка масла и протереть через сито; корешки от щавеля хорошенько промыть, сложить в кастрюлю, прибавить кусочек масла, немного бульону, закрыть крышкой и утушить до мягкости в особой посуде, а потом протереть через сито и таким путем извлечь из них сок. Смешав пюре шпината с пюре щавеля, прибавить к ним сок, полученный из корешков щавеля, смешать все это с горячей пассеровкой, за 10–15 минут до подачи на стол развести приготовленное пюре процеженным бульоном и, не закрывая кастрюлю крышкой, дать несколько раз вскипеть.

Перед самой подачей на стол опустить в миску яйца, сваренные в мешочке или вкрутую, влить туда щи и прибавить сметану. Последнюю можно подавать и отдельно.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Мясо.* Мясо для зеленых щей берется такое же, как и для ленивых *(см. обед № 3)*.

● *Зелень.* Щавелю берется вдвое меньше шпината, потому что он очень кисел, отчего, при одинаковой пропорции со шпинатом, щи получили бы слишком кислый вкус; но варить зеленые щи из одного шпината тоже не следует, чтобы избегнуть слишком пресного вкуса.

Для сохранения цвета зелени принято прибавлять к ней при варке соду или магнезию. Это совершенно излишняя прибавка, так как цвет зелени сохранится, если варить ее в открытой посуде и на сильном огне.

Шпинат и щавель готовится каждый отдельно, потому что шпинат нельзя тушить, так как он потеряет цвет; его только варят. Что касается щавеля, то он теряет цвет одинаково от варки и от тушения.

О готовности зелени можно судить по тому, что листочки как

шпината, так и щавеля свободно растираются между пальцами. Корешки от щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много соку.

Ввиду этого их нужно тушить в собственном соку, протереть и сок прибавить к пюре.

• *Пассеровка.* К протертой зелени прибавляется пассеровка, как и к супам-пюре, для соединения зелени с бульоном.

• *Соединение зелени с бульоном.* Так же, как и при приготовлении супов-пюре, бульон необходимо вливать в зелень медленно и мешать лопаточкой. Для лучшего соединения бульона с зеленью следует готовые щи вскипятить, но только недолго, иначе они загустеют и потеряют свой зеленый цвет. Для придания щам натурального зеленого цвета пюре из шпината нужно соединять с пюре из щавеля незадолго до подачи к столу и сейчас же разводить бульоном.

• *Чистка яиц.* Для того чтобы скорлупа лучше сходила с яиц, после варки их сейчас же нужно опускать в холодную воду. Яйца в мешочке варятся всего 4½ минут в крутом кипятке.

## Цыплята по-польски

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв порционные цыплята, опалить их, выпотрошить через шею так: отрезав голову, сделать продольный надрез кожи со стороны спинки, вырезать горло и зоб и через образовавшееся отверстие черенком ложки вынуть внутренности, потом хорошенько промыть. Затем приготовить фарш так: размочив сахарные сухари в горячих сливках, отжать их, переложить в ступку и растолочь вместе с куском сливочного масла. Истолченную массу переложить в каменную чашку, прибавить сырые желтки, соль, перец и изрубленную зелень петрушки и хорошенько размешать ложкой. Затем нафаршировать цыплят тонким слоем этого фарша под кожей, заправить их, т. е., натянув кожу назад, зашить ее и прикрепить ножки и крылышки к туловищу, как и при заправке других птиц. После того, распустив на горячем сотейнике масло, обжарить цыплят с обеих сторон. Когда цыплята зарумянятся, то переложить их в глубокий сотейник.

В сотейнике же, на котором жарились цыплята, приготовить соус сметана так: положить на сотейник холодную пассеровку, прибавить сметану и бульон, дать вскипеть, чтобы соус загустел, процедить его на цыплят, закрыть крышкой и потушить на краю плиты минут 20, чтобы цыплята пропитались соусом. Готовые цыплята разрубить в продольном направлении пополам и

переложить на блюдо в таком виде, какой они имели до нарезки, а если маленькие, то оставить цельными, полить их частью соуса, а остальной соус подать в соуснике отдельно.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Целость кожи.* Ввиду того, что цыплята фаршируются под кожей, крайне важно, чтобы она нигде не была надорвана, иначе фарш вывалится и потеряет сочность. Если же кожа где-нибудь прорвется, то из-за этого не стоит браковать цыпленка; кожу можно зашить тонкими нитками; при жарении края кожи вполне соединятся, а когда цыпленок изжарится; можно вынуть нитки, и место разрыва кожицы сгладится.

• *Фарш.* Вместо фарша из сухарей можно фаршировать цыплят кнелевым фаршем с трюфелями. *(Кнелевый фарш см. обед № 1 французской кухни.)*

## Заварное суфле из яблок (воздушный пирог)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мягкие яблоки средней величины обмыть, надрезать крест-накрест, сложить на медный сотейник, подлить на дно сотейника немного холодной воды (1 ст. л.), поставить в духовой шкаф, испечь до мягкости и протереть через сито. Полученное пюре взвесить или смерить стаканом, и сколько по весу получится пюре, то на ¼ часть меньше всыпать туда мелкого сахару и поставить на плиту высаживаться, мешая лопаточкой, до тех пор, пока пюре станет настолько густым и клейким, что будет не сливаться, а падать с лопаточки в виде густой массы и, кроме того, из желтого цвета перейдет в красноватый. Когда пюре хорошо проварено, то взбить крепко белки и заварить их горячим пюре, т. е. горячее пюре понемногу прибавлять во взбитые белки и продолжать последние все время взбивать, чтобы пюре лучше смешалось с ними. Затем взять круглое металлическое блюдо, выложить на него суфле в виде горки, а оставшуюся часть сложить в корнет (фунтик, сделанный из бумаги) и сделать различные украшения; потом сделать ножом надрезы в нескольких местах кругом всего суфле, посыпать его сверху мелким сахаром и поставить в духовую печь легкой температуры на 20–25 минут. Готовое суфле подается на том же блюде, где оно запекалось. К суфле подаются густые сливки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Преимущества заварного суфле.* Заварное суфле всегда нужно предпочитать обыкновенному, т. е. приготовляемому

домашним способом, ввиду того, что заварное суфле никогда не имеет сырого вкуса, который часто ощущается в непроваренном пюре; кроме того, заварное суфле никогда не опадает, потому что проваренная, клейкая масса хорошо скрепляет белки. Его можно приготовить за несколько часов до обеда, т. е. проварить пюре и соединить с белками, и только за 20–25 минут до подачи поставить в печь.

• *Пюре и сахар.* Пюре с сахаром нужно проваривать долго, иначе суфле может опасть, потому что не будет иметь достаточной клейкости. Если пюре плохо проварено, то оно имеет в себе много воды.

• *Высаживание пюре.* При высаживании пюре почаще нужно мешать лопаточкой, чтобы сахар не оседал на дно, отчего пюре может пригореть. При высаживании из пюре выпаривается вода, и от этого оно не имеет водянистого вкуса, который ощущается в невысаженном пюре; кроме того, при проваривании сахар лучше соединяется, чем с сырым пюре.

• *Обыкновенное, т.* е. сырое суфле. Обыкновенное суфле очень часто отскакивает водой — это случается оттого, что яблоки, из которых приготовлено пюре, имеют большой процент воды, как и все прочие плоды; в заварном суфле этого не наблюдается, потому что при высаживании вода выпаривается из яблок.

• *Посуда для печения яблок.* Яблоки всегда нужно печь на медном сотейнике или в эмалированной посуде, а не на железной сковороде, от которой они чернеют.

• *Холодная вода.* Вода подливается на дно сотейника для того, чтобы яблоки не пригорали ко дну.

• *Сорт яблок.* Для суфле нужно всегда брать антоновские яблоки; они мягче крымских, а потому скорее пекутся.

• *Надрезы на суфле.* Надрезы ножом на суфле делаются для того, чтобы оно лучше поднималось.

• *Жар печки.* Заварное суфле нужно печь в легком жару, чтобы белки хорошо закрепли и пропеклись. Если же ставят суфле в сильный жар, то оно всегда сверху сгорит, а внутри не пропечется и будет иметь сморщенный вид.

• *Суфле из ягод.* Заварное суфле можно сделать не только из яблок, но и из различных ягод, из которых также нужно приготовить пюре или сок (сырые, очищенные ягоды протираются) и высадить его с сахаром; дальше поступать, как сказано выше (на каждый стакан пюре берется ¾ стакана сахару и 7 белков). Если суфле приготовляют из чернослива, то последний раньше нужно сварить до мягкости, а потом уже протереть.

• *Другой способ приготовления пюре из яблок.* Для получения пюре яблоки можно не только печь, но и припускать в

собственном соку; для этого их, не очищая от кожи, нарезают мелкими кусками и тушат под крышкой до мягкости, а после протирают.

## Обед № 11

Меню обеда на 5 персон
**1.** Рассольник с почками
**2.** Пилав из бараньей грудинки
**3.** Фисташковое мороженое

### *Рассольник с почками*

*Мяса бедра* — 600 г
*Почку воловью* — 1 шт. или *телячью* — 2 шт.
*Кореньев* — 250 г или по 1 шт. каждого сорта
*Картофелю* — 5 шт. *Соленых огурцов* — 5 шт.
*Томату* — 50 г
*Масла для тушения и пассеровки* — 50 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Соли* — по вкусу
*Перловой крупы* — 100 г
*Огуречного рассолу* — по вкусу
*Сметаны* — 200 г
*Воды* — 8–10 тарелок

### *Пилав из баранины*

*Бараньей грудинки* — 1–1,2 кг
*Рису* — 400 г
*Масла столового* — 150 г
*Луку* — 2 шт.
*Бульону* столько, чтобы покрыл рис
*Томату* — 50 г
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Фисташковое мороженое*

*Молока* — 1 бутылку
*Желтков* — 6 шт.
*Сахару* — 200 г

*Фисташек* — 250 г очищенных
*Миндалю сладкого* — 100 г
*Шпинатной эссенции для цвета* — 1 ч. л.

**Рассольник**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ За несколько часов до приготовления супа снять с почки пленки и вымочить ее в холодной воде, почаще переменяя последнюю. Затем, не разрезая почку на куски, обланжирить ее целиком, т. е. залить горячей водой и дать вскипеть; повторить это обланжиривание два раза, промыть почку в теплой воде и после того, положив ее в кастрюлю вместе с мясом, залив холодной водой, поставить варить белый бульон. После снятия пены опустить в бульон букет, обрезки кореньев, идущих на гарнир, а также кожицу и сердцевину соленых огурцов. После этого отставить бульон на край плиты и варить так до готовности. Все коренья и картофель, очистив от кожицы, вынуть на круглую зубчатую выемку, в виде звездочек, или просто оточить от руки; затем положить в кастрюлю, прибавить масла, немного процеженного бульона и затушить коренья под крышкой на краю плиты или в духовом шкафу. Когда коренья дойдут до половины готовности, прибавить к ним картофель и затушить все до мягкости.

Перловую крупу (руаяль) следует промыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыла крупу, и разварить до мягкости, затем откинуть на сито и обдать холодной водой.

Соленые огурцы, очистив от кожицы, нужно порезать вдоль на четыре части, вырезать у каждой части сердцевину, оставив только мякоть, которая и пойдет на гарнир. Мякоть эту нарезать косячками и отварить в соленом кипятке, затем обдать холодной водой.

Оставшийся из-под огурцов рассол нужно процедить через сито; вскипятить и развести им горячую белую пассеровку. Когда бульон будет готов, процедить его через сито, влить пассеровку, разведенную огуречным рассолом, прибавить пюре-томат, спассерованное на масле, сметану и дать вскипеть несколько раз.

После того положить в рассольник все приготовленные гарниры, т. е. вареную перловую крупу, коренья, картофель, мякоть огурцов и почку, нарезанную поперек волокон тонкими ломтиками.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пропорция мяса.* Ввиду того, что бульон для рассольника варится с прибавлением почек, которые также дают ему навар,

мяса можно брать не 200 г, а 100 г на каждую персону; следовательно, на 5 персон не 1 кг, а 600 г.

• *Почки.* Почки вымачиваются в воде, чтобы удалить присущий им специфический вкус от скопляющихся в них мочекислых солей. Обланжириваются почки для удаления из них излишка крови и придания им белого цвета. Не обланжиренная почка мутит бульон. Варить почки следует цельными; если их варят разрезанными на куски, то они становятся твердыми; поэтому их разрезают перед подачей к столу, когда рассольник уже совершенно готов. Вместо воловьих почек можно брать телячьи — их обланжиривают всего один раз. Если желают, чтобы рассольник имел не сильный вкус почек и чтобы они сохранили свой вкус, то можно поставить варить бульон из одной говядины, а почку опустить в него уже после снятия пены; тогда она не выварится.

• *Коренья, картофель и огурцы.* Все обрезки от кореньев опускаются в бульон для придания ему аромата. Коренья и картофель тушатся в собственном соку для сохранения их вкуса и формы; зернышки и кожица огурцов варятся в бульоне для придания навару огуречного вкуса; для той же цели в рассольник прибавляется огуречный рассол.

• *Сметана и пассеровка.* Рассольник, приготовляемый с воловьими почками, принято заправлять сметаной, а следовательно, и пассеровкой.

• *Подача рассольника к столу.* К рассольнику, как настоящему русскому супу, не подаются пирожки. Если он варится без почек, то подается всегда с вареным мясом; последнее перед опусканием в рассольник разрезается на порционные куски и кладется перед подачей к столу в миску.

## Пилав из бараньей грудинки

Нарезать баранью грудинку, как на рагу, т. е. небольшими четырехугольными кусочками, с косточками. Для этого сначала нужно разрубить грудинку вдоль по костям (по ребрам), а потом каждую кость разрубить на три части в поперечном направлении. Нашинковать тонко лук и припустить его на масле в глубоком сотейнике. Когда лук зарумянится, то положить туда же куски бараньей грудинки, посыпать их предварительно солью и перцем, прибавить немного бульону и припустить в собственном соку под крышкой. Когда грудинка будет наполовину готова, т. е. останется в средине немного сырою, то прибавить к ней сырой каролинский рис, который предварительно хорошо обтереть в салфетке, но не мыть и не обланжиривать, как обыкновенно;

положить туда же все количество масла куском, прибавить процеженного легкого мясного или бараньего бульону в таком количестве, чтобы последний доверху покрыл рис, закрыть крышкой и поставить тушиться в духовой шкаф до тех пор, пока рис будет совершенно мягкий и рассыпчатый; тогда прибавить к нему пюре томатов-консервов, предварительно хорошо спассерованных на масле, размешать рис осторожно вилкой, чтобы не мять, и поставить еще на несколько минут в духовой шкаф, чтобы рис получил вкус томатов.

● *Примечание о томате.* Заправка риса томатом не обязательна; пилав можно также приготовить и без томатов.

## Фисташковое мороженое

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить льезон, как для обыкновенного сливочного мороженого *(см. обед № 1)*, и, когда он проварен, перелить его в каменную чашку и сейчас же, не давая остыть, в горячий льезон положить истолченные с миндалем фисташки, которые предварительно очистить от скорлупы, а потом от кожицы, для чего их нужно ошпарить кипятком, как и миндаль. При толчении фисташек нужно подлить немного молока (½ стакана). Положив в проваренное мороженое фисташки, остудить его. Затем процедить через волосяное сито или кисею, или даже протереть, чтобы было гуще, подкрасить для цвета шпинатной эссенцией, вылить в мороженицу и заморозить до полной готовности, как и прочие мороженые. Способ приготовления шпинатной эссенции *см. общую статью о соусах*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Прибавка фисташек.* Не следует проваривать льезон для мороженого вместе с фисташками, потому что от варки они теряют вкус и цвет.

• Фисташки нужно класть в горячее, но не в остывшее мороженое, так как тогда последнее не примет вкуса фисташек.

• *Пропорция фисташек.* На 5 персон, т. е. на 1 бутылку молока нельзя положить менее 200 г (очищенных) фисташек, потому что тогда мороженое будет иметь очень слабый вкус.

Нельзя класть не истолченные фисташки в мороженое. Они не дадут ему должного вкуса. Поэтому чем мельче истолчены фисташки, тем слышнее их вкус в мороженом.

При толчении в фисташки прибавляется немного молока для того, чтобы они не смаслились, отчего и самое мороженое потом получит жирный привкус.

• *Миндаль.* При толчении в фисташки прибавляется миндаль для придания мороженому нежного вкуса и аромата. Чтобы миндаль не заглушал вкуса фисташек, пропорция его не должна быть слишком велика.

• *Шпинатная эссенция.* Не следует подкрашивать мороженое протертым отваренным шпинатом, как это многие делают. Во-первых, пюре из шпината, в котором находится много воды, не может дать хорошего цвета, если положено в малом количестве, а положенное в большой пропорции — портит вкус мороженого, которое тогда уже получает вкус шпината. Поэтому нужно приготовить эссенцию из шпината, т. е. выделить из него всю воду. Эссенция эта, положенная в очень малом количестве, дает хороший, зеленый цвет, не сообщая мороженому никакого постороннего привкуса и, кроме того, безвредна, потому что не содержит в себе ядовитых веществ. Зимой иногда, за неимением шпината, нельзя приготовить эссенцию, тогда ее можно заменить зеленым кармин-бретон, который также безвреден. Краску эту можно получить в аптекарском магазине и лучше в жидком виде, а не в порошке.

## Обед № 12

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп с клецками (с ньёками)
**2.** Антрекот де-беф натуральный
**3.** Самбук из яблок

### *Суп с клецками*

Количество продуктов
*Мяса бедра* — 1 кг
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Букет Соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Зелени петрушки или укропа*

Для ньёк:
*Масла растопленного* — ½ стакана
*Воды* — ½ стакана
*Муки французской* — ¾ стакана
*Яиц* — 3–4 шт.
*Мускатного ореха* — по вкусу

## *Антрекот де-беф*

*Антрекота* — 5 костей, если от мелкой туши, и 2 кости, если от крупной
*Картофелю* — 10 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону для соку* — 2½ стакана
*Хрену* — 1 корешок

## *Самбук из яблок*

*Яблок* — 5 шт. средней величины
*Сахару* — 150 г
*Белков* — 3–4 шт.
*Желатину* — 8 листов
*Густых сливок* — ¼ бутылки
*Ванили или цедры для аромата*

## Суп с клецками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сварить обыкновенный желтый бульон, и когда он будет совсем готов и процежен, то перед подачей к столу (прямо в миску) опустить в него ньёки, приготовленные из заварного теста “пат-а-шу” *(см. общую статью о тесте)*, отваренные отдельно в соленом кипятке. Для придания ньёкам более красивой формы их не следует прямо спускать с ложки в кипяток, а нужно разделывать при посредстве двух чайных ложек так: на одну ложку берется из кастрюльки готовое тесто, поверхность сравнивается ножом в виде горки, и тогда уже тесто снимается другой горячей ложкой и спускается в приготовленный соленый кипяток. Готовые сварившиеся ньёки должны всплыть на поверхность воды. При варке их можно кипятить, но только на легком огне, в противном случае могут потерять форму. Для придания клецкам лучшего вкуса в готовое тесто прибавляется рубленая зелень петрушки или укропа, а кто любит — тертый мускатный орех; можно также прибавлять натертый острый сыр (пармезан, швейцарский).

● *Примечание о ньёках.* Для того чтобы ньёки были нежнее на вкус, самое тесто лучше приготовлять из французской муки, но, конечно, за неимением последней, можно брать и обыкновенную муку.

● *Сорта клецок.* Кроме как из заварного теста, клецки можно

приготовлять из манной крупы или прямо из пресного теста, которое большею частью состоит из желтков, растертых с маслом, в которые потом прибавляется мука, молоко и взбитые белки. Клецки из заварного теста вкуснее, чем прочие сорта.

## Антрекот де-беф жареный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв несколько костей антрекота, срубить с них верхние кости (позвонки), разрезать мясо вдоль по костям и зачистить каждую кость, придав ей форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлету металлической тяпкой, чтобы она во всех частях имела одинаковую толщину, сделать надрезы на внутренних сухожилиях, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой. Затем, распустив на раскаленной сковороде кусок масла, положить антрекот и жарить, как бифштекс, только дольше. Когда по истечении 20–30 минут он изжарится, сложить его на блюдо целиком, не разрезая на части, посыпать по кости скобленым хреном, огарнировать кругом цельным, жареным картофелем и, облив собственным соком, подавать. Таким образом приготовленный антрекот в средине всегда бывает с кровью, как бифштекс, и его всегда нужно приготовлять из мяса от мелкой туши.

## Антрекот де-беф тушеный

Зачистить и обжарить антрекот, как сказано выше. Когда антрекот зарумянится с обеих сторон, переложить его в глубокий сотейник, прибавив разрезанную на части, очищенную сырую луковицу, букет, душистый перец горошком, лавровый лист и корочку черного хлеба; затем влить туда же бульону, предварительно вскипятив его несколько раз на той сковородке, на которой жарилось мясо; закрыть сотейник плотно крышкой и тушить мясо в духовом шкафу до мягкости, поливая как можно чаще собственным его соком. Когда антрекот станет мягким, вынуть его из сотейника и нарезать каждую кость в поперечном направлении, немного наискось, на 4 или 5 частей, в зависимости от ее величины; нарезанный антрекот сложить на блюдо, придав каждой его кости натуральную форму, и при этом так, чтобы самые кости были обращены к средине, а не к краю блюда (нужно это наблюдать для того, чтобы при подаче блюда не задеть рукавом костей). Кругом антрекота положить картофель, полить немного соком и посыпать по костям скобленым хреном. Картофель подается или цельный, отдельно обжаренный в сыром

виде на масле до полной готовности, или же только слегка обжаренный на масле, а потом тушеный вместе с мясом. Сок из-под антрекота, предварительно процедив и прокипятив, следует подавать отдельно в соуснике.

## Антрекот, жаренный на рошпоре

Антрекот жарится на рошпоре точно так же, как и бифштекс; соусы и гарниры подаются те же, как и к антрекоту, жаренному на сковороде.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Антрекот — верхняя часть тонкого края, соответствующая телячьему карре (котлетные части), не продается на фунты, как прочие сорта мяса, а по костям, которые рубятся в межреберном направлении. Каждая такая кость в незачищенном виде весит от 500 г до 1,6 кг (смотря по величине туши). Если антрекот взят от мелкой туши, то на каждую персону полагается по одной кости, а если от крупной, то одна кость считается на две и на три персоны.

• *Зачистка антрекота.* Антрекот (каждая отдельная кость) всегда зачищается, как и прочее мясо, но при этом с него срезается не только лишний жир, но также и часть мяса у окончания кости, обрезаются также края, чтобы получилась правильная форма отбивной котлеты. Все оставшиеся обрезки мяса, после зачистки антрекота, можно употребить на другой день для какого-либо кислого заправочного супа, щей, борща и для рубленых блюд. При зачистке антрекота нужно все жилы, лежащие как на поверхности, так и в средине мышц, надрезать ножом; в противном случае при жарении мясо стянет, и оно будет иметь некрасивый съеженный вид и, кроме того, будет твердо на вкус. Антрекот всегда должно подавать с костью, как и телячьи отбивные котлеты.

• *Отбивание антрекота.* Каждая часть антрекота (котлета) отбивается отдельно металлической тяпкой не только для придания красивой формы, но и для того чтобы котлета во всех своих частях имела одинаковую толщину. Не следует отбивать очень тонко; от этого при жарении антрекот высыхает, теряет сочность и становится сухим.

• *Значение веса мяса для жарения.* Если кость антрекота в зачищенном виде весит около 400 г, то ее можно изжарить сначала на плите, а после в духовом шкафу до полной готовности и сейчас же подавать целиком, не разрезая на куски. Если же кость весит более 400 г, а именно 0,8–1 кг и более, то следует

только немного обжарить ее на плите, чтобы зарумянилась, а потом тушить в соку или в соусе от ¾ часа до часу и более, в зависимости от величины куска; в противном случае, т. е. если только изжарить на плите и не тушить, антрекот будет внутри совсем сырой.

● *Название антрекота.* Различные названия, которые носит антрекот, зависят от названий подаваемых к нему соусов и гарниров, так например: а-ля-рюсс, а-ля-бордалез и проч.

## Самбук из яблок

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обмыть антоновские или какие-нибудь другие яблоки и, не очищая от кожицы, надрезать каждое крест-накрест, сложить в сотейник, прибавить туда же немного холодной воды (1 ст. л.) и поставить в духовой шкаф испечься. Когда яблоки будут мягкими, протереть их через сито. Полученное пюре сложить в кастрюлю, поставить последнюю на лед и начать взбивать пюре лопаточкой или веничком, прибавляя постепенно по одному белку. Взбив пюре с белками до такой степени, чтобы оно сделалось пышным и белым, прибавить в него мелкого сахару, продолжая взбивать. Затем, отмочив в холодной воде желатин, распустить его в 3 ст. л. кипятку, и когда немного остынет, то вынуть кастрюлю с самбуком изо льда, после этого процедить в нее через воронку желатин, продолжая в это время взбивать самбук; прибавить густых взбитых сливок, размешать все осторожно сверху вниз, выложить в форму, смоченную холодной водой, поставить на холод и застудить. Когда самбук хорошо застынет, то выложить его из формы на блюдо, опустив предварительно форму на полминуты в кипяток.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Яблоки.* Ввиду того, что яблоки для самбука должно протирать, их можно перед печением не очищать от кожицы.

• *Сорт яблок.* Сорта яблок безразличны, т. е. не имеют такого значения, как для других сладких блюд, например, компота, шарлота и проч., где яблоки должны сохранить цельный вид или ту форму, которая им дана.

• *Надрез яблок.* Яблоки надрезаются крест-накрест для того, чтобы быстрее и равномернее пропеклись.

• *Вода.* Вода подливается на дно сотейника, чтобы дно было влажно и яблоки не пригорали к нему.

• *Посуда для яблок.* Следует брать под яблоки медный сотейник или, за неимением последнего, каменную посуду, но

только не железную сковороду, от которой яблоки чернеют и получают привкус железа.

• *Взбивание.* Самбук следует взбивать на холоду, потому что теплое пюре и теплые белки не могут быть хорошо взбиты. Пюре следует взбивать вместе с белками для того, чтобы оно само по себе сделалось пышным. Если же белки взбить отдельно и потом ввести в пюре, то белки не выдержат тяжести пюре и опадут.

• *Сахар.* Никогда не следует класть сахар в пюре до тех пор, пока оно не взбито с белками, потому что от сахара пюре становится тяжелым и плохо взбивается.

• *Желатин.* Так как самбук представляет из себя сплошную густую непрозрачную массу, то желатин для него не оттягивается (не очищается) белками, как для желе, которое должно быть прозрачно. Для того чтобы в готовом самбуке не попадались кусочки застывшего желатина, следует:

1. Вливать теплый, а не остывший желатин;

2. Лить желатин через сито тонкою, ровною струею;

3. Во время вливания желатина все время взбивать самбук веничком и

4. Во время вливания желатина вынуть кастрюлю с самбуком изо льда.

• *Взбитые сливки.* Взбитые сливки кладутся в самбук последними, т. е. после введения желатина, и прибавляются для большей пышности и нежного вкуса. Сливки должны быть очень хорошо взбиты и не иметь в себе жидкости (отскакивать водой). Плохо взбитые сливки лучше не класть совсем, потому что самбук станет жидким и опадет. Но можно приготовлять самбук без сливок; тогда, конечно, он не будет иметь той пышности и нежности вкуса.

• *Цедра и ваниль.* По желанию, в самбук для аромата можно прибавлять натертую на терке лимонную цедру или немного толченой ванили.

• *Примечание.* Точно таким же способом можно делать самбук из различных ягод, пюре, сиропов и чернослива.

• *Другой способ приготовления самбука.* Как указано выше — испечь и протереть яблоки. Из того же количества сахара и белков приготовить заварную меренгу *(см. по оглавлению)* и, положив яблочное пюре в кастрюлю, начать взбивать его веничком, прибавляя постепенно остывшую меренгу. Когда масса побелеет и увеличится в объеме, то прибавить желатин и дальше поступать, как сказано выше.

## Обед № 13

Меню обеда на 5 персон
**1.** Зеленые щи из крапивы
**2.** Фаршированная грудинка
**3.** Шарлот из яблок

## *Зеленые щи из крапивы*

Количество продуктов
*Мяса* — 1 кг
*Крапивы* — 600 г
*Щавелю* — 300 г
*Масла* — 100 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Сметаны* — 150 или 200 г
*Яиц* — 5 шт.
*Сосисок* — 5 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 тарелок

## *Фаршированная грудинка*

*Грудинку телячью* — цельную средней величины
*Ливеру телячьего* — 1 шт.
*Томату* — 50 г
*Картофелю* — 10 шт.
*Масла* — 150 г
*Луку* — 1 шт. *Бульону* — 2½ стакана
*Соли, перцу* — по вкусу
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.

## *Шарлот из яблок*

*Яблок* — 5 шт.
*Белый хлеб* — 2 булки по 5 коп.
*Масла сливочного* — 200 г
*Сахару* — 150 г
*Желтков* — 2 шт.
*Молока* — ¾ стакана

## Зеленые щи из молодой крапивы

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый (без кореньев) бульон из мяса 2-го сорта: средины грудины или челышки. Пока бульон варится, приготовить зелень таким образом: взяв молодой крапивы, перебрать ее, промыть хорошенько, обланжирить (ошпарить) кипятком, дать раз вскипеть, потом откинуть на сито, облить холодной водой, досуха отжать и мелко изрубить. Затем нашинковать одну небольшую луковицу и, спассеровав ее на масле в сотейнике. Когда лук немного прожарится, то положить туда же, в сотейник, рубленую крапиву и спассеровать ее до мягкости, почаще мешая лопаточкой. Спассеровать хорошо крапиву, прибавить к ней рубленый щавель, который предварительно следует хорошенько перебрать и промыть. Положив щавель в крапиву, прибавить кусочек масла, закрыть сотейник крышкой и составить на край плиты. Через 10–12 минут, когда щавель утушится и будет мягкий, заправить зелень приготовленной отдельно горячей белой пассеровкой. Заправив зелень пассеровкой, прибавить в нее для вкуса сок из корешков щавеля. Для получения этого сока корешки от щавеля следует тщательно промыть, потом прибавить к ним кусочек масла, 1 суповую ложку бульона, утушить до мягкости, а затем протереть. *(См. зеленые щи, обед № 10.)* Когда бульон сварится, процедить его через сито, развести им приготовленную зелень и опустить туда же, в щи, вареное мясо, предварительно обмыв его в теплой воде и нарезав порционными кусками. Полученные таким образом щи заправить сметаной, вскипятить несколько раз, положить обжаренные, нарезанные сосиски и подавать к столу, опустив в миску со щами фаршированные яйца. Вместо сосисок можно положить в щи вареные ушки, приготовленные с фаршем из свиного мяса.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Крапива.* Перед приготовлением крапива предварительно обланжиривается для того, чтобы удалить присущий ей горький вкус.

Крапиву для щей можно употреблять, только пока она еще молодая; старая же крапива очень горька, и приготовленные из нее щи имеют плохой вкус.

• *Щавель.* В щи из крапивы прибавляется щавель для придания немного кисловатого вкуса, потому что крапива сама по себе имеет пресный вкус. Щавелю следует брать вдвое меньше крапивы; в противном случае вкус щавеля заглушит вкус крапивы.

• *Заправка щей.* Вместо одной сметаны щи из крапивы можно заправлять льезоном из желтков и сметаны (на 200 г сметаны 2

желтка). В последнем случае, конечно, желтки со сметаной следует прогреть до горячего состояния и тогда уже влить в щи.

Если щи заправляются не одной сметаной, а льезоном, то после введения последнего в щи их не следует кипятить, потому что желтки свернутся.

## Фаршированная телячья грудинка

Взяв цельную половину телячьей грудинки, отделить острым ножом мякоть от ребер, по направлению к хрящикам, которыми они оканчиваются. В этом конечном месте мясо не отрезается, вследствие чего получается как бы мешок, одна половина которого состоит из оголенных ребер, а другая из мясного пласта; средину между этими сторонами наполнить заранее приготовленным фаршем из ливера и пришить голландскими нитками мясо к каждому ребру так, чтобы нигде не оставалось отверстия; затем посолить грудинку и положить на противень костями вниз, полить распущенным маслом и поставить жариться в горячий духовой шкаф. Когда грудинка зарумянится с обеих сторон, прибавить на противень бульону и почаще поливать ее этим соком. Вместе с грудинкой на одном противне можно зажарить и картофель, который пойдет на гарнир. Когда грудинка изжарится, снять с нее нитки, разрезать на порции вдоль по костям и сложить куски на блюдо в таком порядке, чтобы придать ту же форму, какую грудинка имела до нарезки. Обложив жаркое жареным картофелем, полить немного собственным соком, который также подавать отдельно в соуснике.

## Правила приготовления фарша

Фарш, которым наполняется грудинка, вполне зависит от желания и вкуса хозяйки. Можно фаршировать грудинку паштетным фаршем, т. е. гратеном *(см. отдел холодных закусок)*, кнелью из телятины, белым хлебом, рассыпчатым рисом, телячьим ливером и проч. В настоящей статье помещаем способ приготовления фарша из ливера.

Взяв телячий ливер, т. е. легкие и сердце, вымочить его в холодной воде, почаще переменяя последнюю. Когда ливер хорошо вымочен, то обланжирить его 2 или 3 раза в кипятке, т. е., залив ливер кипятком, поставить на плиту, дать раз вскипеть, слить кипяток прочь, опять залить ливер кипятком, дать вскипеть вторично и так сделать 2–3 раза. После того промыть ливер в чистой воде и мелко изрубить или смолоть в машинке. Затем

нашинковать потоньше одну большую луковицу и спассеровать ее на масле в сотейнике. Как только лук начнет румяниться, положить туда же изрубленный ливер и спассеровать его на масле до такой степени, чтобы из красноватого перешел в коричневый цвет и потерял сырой вкус.

Когда ливер хорошо прожарится, то положить в него пюре томатов-консервов и прожарить его немного с томатами. Затем прибавить в ливер по вкусу соли, перцу и несколько ложек фюме. За неимением последнего, можно прибавить в фарш обыкновенного бульона, тогда предварительно в фарш следует положить 1 ч. л. холодной пассеровки (мука, смешанная с куском масла) и после прибавки бульона еще немного прожарить фарш, чтобы бульон высадился. Приготовив указанным образом фарш, дать ему остыть и тогда уже фаршировать им грудинку.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Телячья грудинка.* Телячья грудинка, так же как и грудинка быка, разрубается в мясных лавках на две равные половины (правую и левую) в продольном направлении. Для фаршировки всегда берется одна какая-либо вся сторона, правая или левая.

Для фаршировки необходимо брать всю половину грудинки целиком, а не разделять ее на части, потому что в последнем случае ей нельзя будет придать требуемую для фаршировки форму саквояжа.

Если взять грудину от плохо отпоенного телка, то для придания ей лучшего вкуса и белизны ее можно подержать несколько часов до приготовления в цельном или снятом молоке.

При покупке грудинки следует обращать внимание на то, чтобы она не была надута воздухом, потому что надутая грудинка после жарения обыкновенно получает очень некрасивый вид.

Надутую воздухом грудинку и вообще телятину можно узнать по особому хрусту, который слышен под пальцами. Ливер для фаршировки лучше брать телячий, а не говяжий, потому что первый на вкус гораздо нежнее второго. Перед приготовлением ливер следует вымочить в воде для того, чтобы удалить из него излишек крови.

При вымачивании воду нужно переменять как можно чаще и вымачивать до тех пор, пока вода будет совершенно чистая, т. е. не будет иметь кровянистого цвета.

● *Ливер* целиком обыкновенно состоит из легких, сердца, печенки, селезенки и горла. Печенка телячья обыкновенно отрезается еще в лавках и продается отдельно; весь же остальной ливер продается целиком, а не по фунтам.

Для фаршировки обыкновенно употребляются только легкие

и сердце, селезенка же и горло не употребляются совсем.

Для того чтобы ливер имел хороший вкус и белый цвет, его необходимо обланжирить несколько раз в кипятке. В тех случаях, когда после вымачивания его не обланжиривают, а прямо варят, залив холодной водой, ливер теряет свой вкус, потому что вываривается и, кроме того, получает некрасивый темный цвет, отчего потом и самый фарш, приготовленный из такого ливера, бывает невкусен и имеет темный цвет.

После обланжиривания ливер следует тщательно промыть в холодной воде для того, чтобы на нем не осталось накипи, которая получается при обланжиривании в большом количестве.

Несмотря на то что при обланжиривании ливер до некоторой степени сваривается на поверхности, в средине все же остается сырым, поэтому после обланжиривания, когда он уже изрублен, его необходимо прожарить на масле до полной готовности и тогда уже фаршировать им грудинку.

● *Пюре томатов.* Пюре томатов (консервы) прибавляется в фарш для придания ему лучшего вкуса и красивого цвета. Прибавка томатов, конечно, не обязательна, а вполне зависит от вкуса.

• *Фюме или бульон.* Фюме или бульон прибавляется в фарш для придания ему сочности.

• *Холодная пассеровка.* В тех случаях, когда вместо фюме берется бульон, в фарш прибавляется холодная пассеровка для придания связи, чтобы потом, при разрубке готовой изжаренной грудинки, он не высыпался из мяса. Если же кладется фюме, то пассеровку можно не прибавлять, потому что фюме само имеет много клейкости, которая и связывает фарш. Многие для связи фарша прибавляют в него сырые яйца, но от этого фарш делается твердым. Вместо холодной пассеровки и бульона для сочности и для связи ливер можно заправлять отдельно приготовленным соусом бешемелем или томатным.

• *Зашивание.* Для того чтобы фарш не высыпался вон, грудинку необходимо тщательно зашить. Для зашивания нужно брать очень толстые нитки или, лучше всего, тонкую веревочку, потому что тонкие нитки легко обрываются и их очень трудно вынимать из жареного мяса. Не следует очень плотно набивать грудинку фаршем, потому что при жарении все равно она разорвется в зашитом месте и фарш высыпется вон.

• *Прибавка рису и яиц.* В фарш из ливера можно прибавлять также вареный рассыпчатый рис или вареные рубленые яйца.

• *Примечание о бараньей грудинке.* Баранья грудинка фаршируется так же, как и телячья, но большею частью рассыпчатой гречневой кашей, и называется обыкновенно это

блюдо “бараний бок с кашей”. Иногда для этого блюда кости и пленки выделяются совсем, и тогда грудинка представляет собою мясной пласт, на который накладывается каша, и все свертывается в форме рулета.

**Примечание о вареной грудинке**

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Грудинки* — 5 костей
*Рису рассыпчатого* — 200 г
*Соусу сюпрем* — как для отварной курицы
☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество телячьей грудинки, обмыть ее и сварить, как беф-бульи *(см. обед № 8)*. Когда грудинка станет мягкой, вынуть и опустить ее минут на 5 в холодную соленую воду, а затем положить под пресс. Когда остынет, то нарезать вдоль по костям, залить соусом сюпрем и разогреть на пару. Затем переложить на блюдо в том виде, какой грудинка имела до нарезки, полить его густым соусом и обложить кругом рассыпчатым рисом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Варка.* Грудинка сохранит лучше свой вкус в том случае, если ее варят паром — не кипятя. Если взята часть грудинки, то можно варить ее в горячей воде, а если взята целая половина, то заливается холодной водой, как и большой кусок беф-бульи.

• *Холодная вода.* После варки грудинка опускается в холодную соленую воду, чтобы сохранила свой цвет и не потемнела.

• *Пресс.* Под пресс кладут грудинку для того, чтобы кости выпрямились и чтобы ее было удобнее резать на порции, в противном же случае получается некрасивый вид, и при разрезании мясо отстает от ребер.

• *Разогревание в соусе.* При разогревании в соусе грудинка получает его вкус. Во время разогревания соус не должен кипеть, иначе свернется, так как заправлен льезоном.

• *Примечание о жареной натуральной грудинке.* Грудинку можно жарить не фаршированной, как ростбиф, в духовом шкафу; или же разрубить вдоль по косточкам, запанировать каждую косточку в яйце и сухарях и изжарить на масле, как отбивные телячьи котлеты, или во фритюре, как жарят рыбу. Соусы и гарниры подаются по желанию; гарниры большею частью из овощей или зелени, а соусы темные (томат, сметанный и пр.).

**Шарлот из яблок**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С двух черствых французских булок по 5 коп. срезать корку. Затем взять шарлотную форму или, за неимением последней, ту кастрюлю, в которой шарлот будет запекаться, смерить щепочкой ее вышину и по этой мерке разрезать булки на тонкие, длинные ломтики, шириною каждый в два пальца. Ломтики эти должны быть приготовлены в таком количестве, чтобы ими можно было выложить кругом всю форму по стенкам, и притом так, чтобы при выкладывании эти ломтики стояли не только рядом, а даже находили слегка один на другой. Для дна и верха формы тоже следует нарезать ломтики, но только в виде маленьких треугольников, а для самого центра — дна формы нужно вырезать из булки кружок маленькой, круглой, пирожной выемкой или от руки. Оставшиеся от булки обрезки нарезать греночками, в виде мелких кубиков, которые облить распущенным сливочным маслом и подсушить в духовом шкафу до золотистого цвета. Приготовив таким образом белый хлеб, взять 5 штук антоновских яблок, очистить от кожицы и нарезать тонкими, длинными палочками. Затем распустить в сотейнике 50 г сливочного масла, положить в него яблоки, посыпать их мелким сахаром, вспрыснуть ромом, поставить сотейник на плиту и припустить яблоки до мягкости, не закрывая крышкой. Когда яблоки будут готовы, то поставить их на стол и положить в них поджаренные мелкие греночки, приготовленные из обрезков булки (на 5 яблок 3 ст. л. гренков) и дать яблокам остыть; тогда густо смазать шарлотную форму сливочным маслом и на дно формы положить кружок промасленной писчей бумаги. После того обмакнуть каждый длинный ломтик белого хлеба в растопленное сливочное масло и выложить этими ломтиками стенки формы. При выкладывании края каждого ломтика нужно смазать желтком, разведенным молоком, чтобы они склеились друг с другом. Кроме того, ломтики нужно слегка накладывать друг на друга. Когда стенки формы будут выложены, то точно так же выложить и дно треугольными ломтиками, а на средину дна положить вырезанный из белого хлеба кружок. Выложив таким образом всю форму хлебом, наполнить средину доверху яблоками, верх опять закрыть треугольными ломтиками, которые покрыть еще сверху корками и поставить шарлот печься в горячий духовой шкаф. Когда шарлот испечется, то стенки должны зарумяниться и шарлот должен свободно отставать от краев формы. Сняв сверху корки, выложить шарлот из формы на блюдо, снять бумагу, полить его каким-либо разогретым сиропом из-под варенья, который следует разбавить кипятком, кроме того, сироп подать отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Белый хлеб.* Для шарлота следует брать черствый, а не мягкий белый хлеб, потому что мягкий хлеб плохо режется и весьма трудно придать ему какую-либо форму. Нужно брать или французскую булку, или польский, а не ситный хлеб, потому что последний всегда имеет кисловатый привкус.

• *Нарезка хлеба.* Не следует нарезать очень узкие ломтики, чтобы готовый шарлот не развалился.

• *Сливочное масло.* Как для припускания яблок, так и для смазки формы необходимо брать сливочное, а не столовое масло, потому что соленое масло портит вкус яблок, а сливочное, наоборот, придает им приятный, нежный вкус.

• *Сорт яблок.* Для шарлота советуем брать крепкие сорта яблок, потому что мягкие сорта быстро разваливаются и теряют форму.

• *Припускание яблок.* Поставив яблоки на плиту, их следует слегка помешивать лопаточкой или, лучше всего, встряхивать сотейник, чтобы они не пригорали ко дну. Как только яблоки сделаются мягкими, их следует тотчас же снять с плиты; в противном случае они разварятся, потеряют форму и обратятся в кашу.

• *Греночки.* Гренки из белого хлеба прибавляются в яблоки для того, чтобы они впитывали в себя тот сок, который дают яблоки. Если же наполнить форму одними яблоками без прибавки гренков, то вышедший из яблок сок слишком размочит хлеб и шарлот может развалиться.

• *Укладывание яблок и хлеба в форму.* Яблоки нужно накладывать в форму довольно плотно для того, чтобы ломтики булки, которыми выложены стенки формы, не отставали от стенок. Для того чтобы ломтики булки лучше приклеивались друг к другу, их необходимо смазать желтком, но только не с наружной, а с внутренней стороны, т. е. с той, которая не прилегает к стенкам формы.

Верх шарлота закрывается при печении корками для того, чтобы края и верх имели только золотистый, а не темный цвет. Шарлот этот таким же способом можно приготовить из черного, но только тоже черствого хлеба.

## Обед № 14

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из томатов; пирожки, жаренные во фритюре

**2.** Мясо по-гусарски

**3.** Трубочки со взбитыми сливками

## *Суп-пюре из томатов*

*Мяса* — 1 кг *Томату* — 200 г
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Муки французской* — 100 г
*Масла столового* — 100 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Желтков* — 2 шт.
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Букет*
*Соли* — по вкусу
*Воды холодной* — 8 глубоких тарелок

## *Пирожки, жаренные во фритюре*

Для теста:
*Муки* — 400 г
*Масла* — 100 г
*Желтков* — 3 шт.
*Молока* — ½ стакана
*Воды* — ½ стакана
*Соли, сахару* — по 1 ложке
*Дрожжей* — на 2–3 коп.

Для фарша:
*Моркови — 600 г* — 1,2 кг
*Масла* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Яиц* — 5 шт.
*Соли, сахару, перцу* — по вкусу

## *Мясо по-гусарски*

*Мясо,* если вырезка, то 1 кг, а если *ссек, огузок или толстый филей,* то 1,4 кг
*Масла для жарения* — 150 г
*Черного хлеба* — 1½ стакана (тертого)
*Луку* — 1–2 шт.
*Грибов* — 200 г (консервы)
*Бульону или фюме* — для сочности фарша
*Сметаны* — 200 г

*Картофелю* — 10 шт.
*Ржаного теста* — 0,8–1 кг
*Соли, перцу, зелени петрушки* — по вкусу

## *Трубочки со сливками*

*Муки французской* — 1 стакан
*Сахару* — 1 стакан
*Яиц* — 1 стакан (6–7 шт.)
*Масла* — ¾ стакана растопленного
*Ванили* — 1 кусок
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Сахару в сливки* — 100 г

## Суп-пюре из томатов (консервов)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон. Пока бульон варится, взять коренья (все сорта), очистить их, мелко нашинковать и спассеровать на сотейнике на отколерованном масле до золотистого цвета. Затем прибавить пюре томатов-консервов и продолжать пассеровать, пока коренья не станут совершенно мягкими, а пюре получит темно-красный цвет; тогда прибавить немного масла, французской муки и еще прожарить; за ½ часа до обеда развести готовым процеженным бульоном. Затем поставить суп на плиту, дать ему вскипеть несколько раз, пока суп немного загустеет; сняв потом с супа плавающее на поверхности его масло и процедив через сито, кисею или редкую салфетку, поставить его на пар, заправить льезоном, а перед подачею на стол заправить сливочным маслом и прибавить по вкусу каенского перцу.

## Суп-пюре из свежих помидор

Зрелые помидоры или томаты обмыть, разрезать каждый из них пополам, удалить зернышки, если они имеют горький вкус, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и припустить в собственном соку до мягкости на краю плиты; тогда прибавить к ним поджаренные коренья, горячую пассеровку и развести бульоном; дальше поступать так, как сказано выше.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Свежие помидоры,* как и прочие овощи, содержат в себе много воды, а потому для получения пюре их нужно тушить в

собственном соку, а не отваривать в воде. Перед соединением с бульоном пюре необходимо прожарить на масле, чтобы оно не имело вкуса сырости и чтобы вся вода, оставшаяся в пюре после припускания, выпарилась.

• *Мука.* Ввиду того, что пюре томатов прожаривается на масле, можно не делать отдельно горячую пассеровку, а прямо прожарить муку с томатами вместе. Готовность спассерованного пюре узнается по тому, что оно получает темно-красный цвет, а масло, на котором оно пассеруется, начинает отделяться от него.

• *Кипячение.* После заправки пюре бульоном суп должно вскипятить несколько раз, чтобы загустел и получил вкус томатов.

• *Процеживание.* После кипячения суп процеживают для того, чтобы удалить коренья, с которыми пассеровалось пюре.

● *Каенский перец* кладется в самом незначительном количестве перед подачей к столу.

## Пирожки из кислого теста

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить густое кислое тесто русское или бриошное, фарш приготовить из моркови, смешать его с изрубленными яйцами. Когда тесто и фарш будут готовы, то тесто раскатать довольно тонко (около ½ пальца толщины), вырезать круглой выемкой кружки, положить на каждый ложку фарша и защипать хорошенько края, придав форму шарика или же продолговатую форму; дать пирожкам подняться на столе (¼ часа), а потом жарить их в отколерованном фритюре, как и блинчатые пирожки, соблюдая все правила, относящиеся к жарению во фритюре.

• *Примечание.* Чтобы пирожки не раскрывались во время жарения, отчего, конечно, потеряют форму, края нужно очень хорошо защипать.

• *Правила приготовления фарша.* Очистить от кожицы морковь или коротель, нарезать ее мелкими кусочками и обланжирить в кипятке. Затем затушить до мягкости в собственном соку, как и все прочие овощи и коренья. Когда морковь будет мягкая, то мелко изрубить ее, а также изрубить отдельно лук, спассеровать его на масле в сотейнике и, когда начнет румяниться, положить туда же морковь, прибавить масла и бульону и прожарить хорошенько. Этот фарш употребляется для начинки в пирожки и кулебяку; к нему можно также прибавлять рубленые вареные яйца.

• *Примечания.* Фарши из репы и брюквы приготовляются точно таким же способом. Если пирожки жарят во фритюре, то в

тесто можно положить на 50 г менее масла, чем тогда, когда их пекут на листе в печке.

## Мясо по-гусарски или гусарская печень

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив мясо, отбить его, придать правильную форму, обвязать голландской ниткой и посолить. Отколеровав в глубоком сотейнике масло, положить в него мясо и обжарить со всех сторон. Затем, слив лишнее масло, прибавить в сотейник бульону, положить очищенную луковицу и букет, закрыть крышкой и поставить тушиться в духовой шкаф до половины готовности, т. е. чтобы при разрезывании из него вытекал кровяной сок; тогда вынуть мясо из печки, нарезать поперек волокон тонкими длинными ломтиками, промазать каждый из них фаршем и уложить все куски мяса в том порядке, в каком они были до фарширования. Затем раскатать кислое ржаное тесто, толщиной около пальца, придав ему ту форму, которую обыкновенно придают раскатываемому тесту для пирогов. Смочив железный лист холодной водой, сложить на него раскатанное тесто, доложить на его средину нафаршированное мясо, закрыть последнее со всех сторон тестом и защипать, как пирог. Смочив тесто сверху холодной водой, поставить жаркое в горячий духовой шкаф минут на 40–50. После этого переложить его на блюдо и надрезать тесто так, чтобы наверху образовалась крышка; таким образом, тесто получает вид коробки с крышкой, а мясо помещается внутри этой коробки. Сняв эту верхнюю часть теста, полить мясо сметанным соусом, приготовленным на соке, в котором тушилось жаркое, посыпать его зеленью петрушки, накрыть снова крышкой, т. е. снятым тестом, и огарнировать кругом цельным жареным картофелем. Оставшийся соус подавать отдельно в соуснике.

Фарш приготовляется следующим образом: взять черствый черный хлеб, натереть его на терке и порубить ножом; тонко шинкованную луковицу спассеровать в сотейнике на масле; когда зарумянится, всыпать туда тертый хлеб и прожарить вместе с луком. После этого прибавить к фаршу шинкованные, припущенные шампиньоны или белые грибыконсервы, заправить фарш сметаной, положить по вкусу соли и перцу, прибавить фюме или бульону в таком количестве, чтобы фарш был сочный. Можно прибавить для большей остроты тертого сыру — пармезану или швейцарского.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Мясо по-гусарски лучше всего готовить из затылочной или краевой вырезки, но можно брать для него толстый филей, ссек или огузок; в последнем случае при зачистке мяса следует выделить из него кости и отбить немного тяпкой.

• *Время тушения.* Мясо тушится вначале только до половины готовности, ввиду того, что оно после, при запекании в тесте, доходит вполне до готовности.

• *Фарширование.* Мясо следует фаршировать не сырым, а обжаренным, так как в этом случае его легко разрезать ровными тонкими ломтиками; сырое же трудно ровно нарезать. Для фарша нужно брать черствый хлеб, потому что он легче натирается, чем мягкий; кроме того, его нужно всегда порубить еще ножом, чтобы он был как можно мельче и не скатывался в комки. Черный хлеб предпочитают белому ввиду присущего ему кисловатого вкуса.

• *Грибы.* Шампиньоны режутся для фарша кружочками, белые грибы мелко шинкуются; и те и другие в припущенном виде всегда дают лучший вкус, чем совершенно сырые. Если есть под рукой шампиньоны и белые грибы, то первые предпочтительнее, как более ароматичные. К этому фаршу можно прибавить тертого сыру пармезану или тертых анчоусов, или же кусочек рубленой селедки — все это придает пикантность и остроту. За неимением шампиньонов или вареных грибов, можно брать маринованные грибы. Если последние имеют резкий кислый вкус, то их следует предварительно промыть, а потом уже спассеровать на масле с луком.

• *Перекладывание мяса на тесто.* При перекладывании нафаршированного мяса на тесто, нужно сохранить его форму, т. е. чтобы куски не распались и фарш не вывалился. Для этого нужно под мясо подложить широкий нож или лопатку.

• *Ржаное тесто.* Кислое ржаное тесто, сообщающее мясу при запекании свой приятный кисловатый вкус, должно быть раскатано довольно толстым пластом, чтобы при запекании не прорвалось и из фарша не вытек сок. Для этого при раскатывании тесту нужно придать достаточную величину, чтобы оно закрыло мясо со всех сторон без натягивания, иначе оно может лопнуть во время запекания. Смазывание перед запеканием холодной водой дает корочке теста блестящий вид.

• *Запекание.* Продолжительность времени не менее 40 минут необходима для того, чтобы: 1) тесто успело пропечься, 2) мясо — дойти до готовности и пропитаться вкусом фарша. Ржаное тесто обыкновенно подается к столу только для вида, но его не едят.

• *Другой способ приготовления.* Мясо по-гусарски готовится и несколько иным способом, т. е. мясо сначала обжаривается и тушится до половины готовности, как указано выше, потом

фаршируется и тушится под крышкой прямо в соусе, но совсем не запекается в тесте. При таком способе приготовления мясо не разрезается вполне, т. е. на ломтики, а лишь надрезается сверху до половины толщины куска; нижняя часть его, оставаясь не разрезанной, задерживает фарш и не дает ему высыпаться. Но в этом случае жаркое получается менее вкусное, потому что фарш в значительной степени утрачивает сочность и ароматичность.

## Трубочки со взбитыми сливками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растопленное сливочное или столовое несоленое масло налить в кастрюлю, поставить на холод и взбивать лопаткой, пока сделается густым, как сметана; тогда всыпать мелкого сахару, истолченного с ванилью, и растереть хорошенько масло с сахаром. Затем положить стакан яиц целиком, растереть масло хорошенько с яйцами, прибавить щепотку соли и если в сахар не была положена ваниль, то натертую лимонную цедру и начать всыпать понемногу обыкновенной пшеничной или, лучше всего, французской муки. Всыпая муку, тесто все время следует мешать лопаточкой в одну сторону. Когда тесто будет готово, то, вычистив и накалив хорошенько форму для трубочек, смазать ее один раз немного маслом, положить одну чайную ложку теста, закрыть плотно форму и печь блинчики, перевертывая форму с одной стороны на другую. Испеченные блинчики осторожно снимать с формы ножом на сито и сейчас же завертывать в трубочку, пока блинчик не остыл. Перед подачей к столу наполнить каждую трубочку взбитыми сливками, заправленными сахаром, истолченным с ванилью, и уложить в вазу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Масло.* Масло удобнее отмерить в растопленном, чем в твердом виде. Масло берется на четверть стакана менее остальных продуктов, чтобы тесто не было очень жирно, вследствие чего блинчики разрываются и их трудно свертывать в трубочки.

• *Мера продуктов.* Все продукты должно отмерять одним и тем же стаканом, чтобы пропорция всего была одинакова. Если же взять стаканы разной величины, то получится неравная пропорция.

• *Растирание.* Для того чтобы трубочки вышли легкими и нежными, необходимо хорошо растереть масло с сахаром и с желтками.

• *Мука.* Муку следует прибавлять постепенно, а не сразу, и

растирать тесто все время лопаточкой в одну сторону, чтобы мука хорошо смешалась с остальными продуктами и чтобы тесто было гладкое и ровное, без комков.

• Для трубочек лучше брать муку французскую (мягкую), чем конфектную (рассыпчатую): из французской муки они выходят нежнее.

• *Печение.* Теста не следует класть на форму более 1 ч. л., потому что оно выплывает из формы на плиту и сгорает.

• *Блинчики* нужно свертывать очень быстро, как только они вынуты из формы, пока не остыли, потому что, когда остынут, то делаются твердыми и ломаются; свертывать трубочки можно от руки или на деревянную форму, имеющую форму трубочки.

• *Взбитые сливки.* Во взбитых сливках совсем не должно быть жидкости, потому что тогда наполненные ими трубочки размокнут и развалятся. Для того чтобы убедиться, что в сливках нет жидкости, их после взбивания нужно откинуть на сито. Трубочки наполняются сливками перед самой подачей к столу, иначе могут размокнуть и потерять форму.

• *Поправка.* Если трубочки выходят очень хрупкими и ломаются, то это означает, что тесто очень жирно, положено много масла; тогда следует прибавить немного (1 ст. л.) муки.

• *Доски или формы.* Трубочки, приготовляемые из этого теста, можно печь только в специальных досках; если же этих форм в доме не имеется, то печь это тесто на сковородах нельзя. Его можно печь только под давлением. (Другой способ приготовления трубочек, которые можно испечь без формы, *см. в отделе печений см. по оглавлению вафли.)* Пока доска не вычищена и не накалена, трубочки нельзя печь, так как они не будут отставать от доски. За неимением форм можно делать слоеные трубочки *(см. по оглавлению)*. Перед печением трубочек форму нужно приготовить так же, как и для вафель.

Форма смазывается маслом только один раз, перед началом печения, а потом все остальное время трубочки пекутся без масла, потому что тесто само по себе жирно.

## Обед № 15

Меню обеда на 5 персон

**1.** Куриная похлебка
**2.** Фаршированный рулет
**3.** Яблоки Бонапарт

### *Куриная похлебка*

Количество продуктов
*Курицу* — 1 шт. крупную
*Телячьей голяшки* — 400 г
*Масла* — 100 г
*Кореньев* — по 1 шт. средней величины *(репа, морковь, сельдерей)*
*Картофелю* — 5 шт.
*Крупы перловой или манной* — 100 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Сметаны* — 200 г
*Соли, букета* — по вкусу
*Холодной воды* — 7 глубоких тарелок
*Зелени петрушки или укропа*

## *Фаршированный рулет*

*Мясо костреца* — 1 кг
*Почечного жиру* — 300 г
*Белого хлеба* — 3 ломтика
*Воды или льду для сочности* — 2–2½ стакана
*Луку, соли, перцу* — по вкусу
*Масла для жарения* — 100 г
Для фарша:
*Луку* — 1–2 шт.
*Грибов* — 200 г
*Сухарей толченых* — 3 ст. л.
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 100 г
*Бульону* столько, чтобы фарш был сочный
Для соуса:
*Томату* — 50–100 г по желанию
*Бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Сметаны* — 100 г

## *Яблоки Бонапарт*

*Муки французской* — 200 г
*Масла* — 200 г
*Воды* — ½ стакана
*Сахару* — 100 г
*Ванили* — 1 кусочек

*Яблок* — 5 шт.

## Куриная похлебка

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу опалить, выпотрошить, заправить (зашить нитками), положить в кастрюлю, прибавить туда же телячью голяшку, залить все холодной водой и поставить варить бульон. После снятия пены прибавляется букет и соль. Когда курица сварится, часа через 1½ или 2, ее вынимают из бульона, опускают минут на 15 в холодную соленую воду, а потом разрубают на порции, по числу обедающих.

Готовый бульон процеживается, заправляется горячей пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипеть. Перед подачей на стол в похлебку опускаются: предварительно затушенные до мягкости в собственном соку коренья (репа, морковь и сельдерей), отточенный чесночком картофель, отваренная до мягкости перловая или манная крупа и сметана. После этого похлебке дают еще раз вскипеть. Перед подачей к столу в похлебку кладут куски курицы и рубленую зелень укропа или петрушки.

● *Примечание.* Телячья голяшка прибавляется в куриную похлебку для придания супу некоторой клейкости. Все правила, относящиеся к приготовлению гарниров, *см. русский суп, обед № 2.*

## Фаршированный рулет

Продукты и пропорция те же, что для приготовления котлет

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовив мясо так же, как для котлет, и в той же пропорции, выложить его на стол, на мокрую салфетку, и размазать при помощи ножа пластом в палец толщины. Придав таким образом мясу форму раскатанного теста для пирога, положить на средину заранее приготовленный (по 1 ст. л. на персону) фарш. Соединив края мяса так, чтобы один край покрывал другой, придать рулету правильную форму и осторожно перепрокинуть его верхнею стороною с салфетки на противень, на котором предварительно отколеровать масло, чтобы дно его не было сухое. Выправив рулет на противне, т. е. придав ему везде одинаковую толщину, смазать со всех сторон яйцом, посыпать толчеными, просеянными сухарями, полить сверху колерованным

маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда рулет зарумянится, сбавить жар в печке, подлить на противень несколько суповых ложек бульона и, поливая как можно чаще этим соком, дожарить рулет до готовности.

К рулету подается или собственный его сок, или соусы, по желанию — томат, сметанный и пр.

● *Приготовление фарша.* Изрубить мелко луковицу, поджарить ее на масле; когда лук зарумянится, прибавить мелко нарезанных шампиньонов или белых грибов свежих или консервов, прожарить еще немного, прибавить истолченных просеянных сухарей, бульону, чтобы фарш был сочный, и сметаны, положить по вкусу соли, перцу, все размешать, остудить и тогда уже фаршировать рулет. Летом, когда есть свежий укроп или петрушка, то можно изрубить и прибавить в фарш.

К рулету на гарнир можно подать жареный картофель. Соус томатный приготовляется точно так же, как и сметанный *(см. предыдущие обеды)*, с той же только разницей, что к сметанному соусу прибавляется пюре томатов-консервов. На той посуде, где рулет жарился, сначала нужно прожарить томат, потом прибавить муку и прожарить еще немного с мукой, а затем прибавить бульон и сметану и дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Клейкость.* Мясо для рулета должно быть более клейким, чем для котлет, так как труднее сохранить форму рулета ввиду его величины. Поэтому льду или холодной воды следует прибавлять немного меньше, чем для котлет.

• *Салфетка.* Салфетка, на которой делается рулет, должна быть намочена водой, чтобы мясо к ней не приставало.

• *Толщина рулета.* Толщина сырого рулета должна быть равномерна, чтобы он одинаково прожаривался. Легче всего достигнуть равномерной толщины тогда, когда мясо распределяется ровным слоем на салфетке.

• *Фарширование.* При фаршировании рулета не нужно класть фарш в большом количестве, причем не следует стягивать края при закрывании рулета, так как от этого рулет может во время жарения лопнуть и тогда фарш вывалится наружу.

• *Жарение.* Рулет нужно ставить жариться в горячий духовой шкаф, чтобы на нем образовалась корочка, предохраняющая его от трещин. После того как рулет зарумянится, нужно сбавить жар до средней температуры, чтобы рулет равномерно жарился и не был в средине сырым. Не следует также ставить рулет в печку в поперечном направлении, а всегда нужно ставить вдоль, чтобы не

лопнул.

• *Поливание соком.* Рулет можно поливать соком только после того, как он зарумянится, иначе он размокнет, лопнет и развалится.

• *Примечание о фаршах.* Рулет можно фаршировать и другими фаршами, как то: рассыпчатой гречневой или манной кашей, рисом, белым хлебом, макаронами, заправленными томатами, и проч.

• *Примечание о телячьем рулете.* Телячий рулет приготовляется точно так же, как из говядины, с соблюдением той же пропорции мяса и прочих продуктов; фаршировать его можно шампиньонами, приготовленными, как выше указано, а соус подавать белый (сюпрем).

• *Рыбный рулет* приготовляется из клейкой и не костлявой рыбы, как и рыбные котлеты *(см. по оглавлению)*, фарш для рыбного рулета приготовляется из шампиньонов и сухарей *(см. по оглавлению фарш финзерб)* с прибавлением раковых шеек, взятых от вареных раков. К рыбному рулету можно подать соус раковый или белый с лимоном.

## Картофель по-немецки к рулету

Сваренный и очищенный от кожицы картофель мелко изрубить и поджарить до румяного колера на масле. Затем прибавить сметаны (на 5 штук картофеля средней величины — 2 ст. л. сметаны) и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут. Когда вся сметана впитается в картофель, то выложить его в какую-нибудь толстую, гладкую форму (медную или каменную), смазанную предварительно маслом и обсыпанную толчеными, просеянными сухарями, и запечь в духовом шкафу. Когда картофель отойдет от краев формы, выложить на блюдо и подавать к какому-либо жаркому из говядины, телятины, домашней птицы, к гусю или утке и т. п.

## Яблоки бонапарт

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить слоеное тесто *(см. общую статью о приготовлении слоеного теста)*. Вынуть машинкой сердцевину из яблок, очистить их от кожицы и натереть лимоном, чтобы не темнели. Готовое слоеное тесто раскатать довольно тонко — ½ пальца толщины, смазать яйцом, нарезать из него длинных полосок шириною с 1–1½ пальца и каждое яблоко обернуть этой

полоской. Для этого нужно взять яблоко в левую руку, а правой рукой взять полоску теста и, прижав ее большим пальцем левой руки к верхнему концу яблока, начать обертывать яблоко спиралью полоской теста так, чтобы ряды полосок находили немного один на другой и чтобы смазанная сторона теста яйцом приходилась к нижней стороне, прилегающей к яблоку. Все завернутые в тесто яблоки поставить на лист, смоченный холодной водой. В образовавшееся с верхней стороны яблока отверстие насыпать мелкого сахару, предварительно истолченного с ванилью и просеянного через частое сито. Затем поставить яблоки в сильно горячий духовой шкаф; когда зарумянятся, то сбавить немного жар. Через 15–20 минут, когда тесто и яблоки хорошо пропекутся, вынуть их из печки и посыпать сахарной пудрой, истолченной с ванилью, пока горячие.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Обертывание яблок.* Не следует разрезать тесто на очень узкие полоски, так как при обертывании яблока они очень вытягиваются и делаются еще уже.

При завертывании яблок в тесто не следует последнее очень натягивать, потому что при печении оно может лопнуть и свалиться с яблока.

● *Желе из кожи.* Если были взяты антоновские яблоки, то из кожицы их можно сварить желе *(см. по оглавлению)*, которое кладется в отверстие каждого яблока перед подачей к столу.

## Обед № 16

Меню обеда на 5 персон
**1.** Селянка сборная рыбная
**2.** Жареные рябчики
**3.** Желе из вина

**Селянка сборная**
*Ершей* — 25 шт.
*Сига или судака* — 500 г
*Соленой осетрины* — 500 г
*Раковых шеек (консервы)* — 15 шт. или *живых раков* — 15 шт.
*Белых кореньев* — 200 г
*Томату* — от 50 до 100 г
*Маринованных грибов* — 150 г
*Оливок, корнишонов* — по 1 маленькой баночке
*Муки* — 2 ст. л.
*Масла* — 100 г *Лимонного соку* — по вкусу

*Зелени укропа или петрушки*
*Соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу
*Луку* — 1 шт.
*Букет*
*Холодной воды* — 7 или 8 глубоких тарелок

### *Жареные рябчики*

*Рябчиков* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Бульону* — 1½ стакана
*Холодной пассеровки* — 2 ч. л.
*Соли* — по вкусу
*Картофелю* — 10 шт. для гарнира

### *Желе из вина*

*Сахару* — 300 г
*Воды* — ½ бутылки
*Вина* — ½ бутылки
*Желатину* — 12 листов
*Лимонного соку* — по вкусу
*Белков для оттяжки* — 3 шт.

### Селянка сборная

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сборная селянка приготовляется всегда из свежей и соленой рыбы. Свежая рыба чистится, как для ухи, т. е. с нее снимают филеи, а из костей, кожи и голов варится бульон, в котором потом отвариваются филе, соленая же рыба отваривается отдельно. Рыбный навар после того, как в нем сварены филеи *(см. уху — обед № 8)*, процеживается и заправляется горячей пассеровкой, затем к нему прибавляются припущенные на масле маринады, то есть грибы маринованные, капорцы, оливки и корнишоны и пюре томатов-консервов, предварительно прожаренное на масле. После этого селянку нужно несколько раз вскипятить.

Перед самой подачей к столу в селянку опускают: отваренные филеи свежей рыбы, сваренную до готовности отдельно и нарезанную небольшими кусочками соленую рыбу, раковые

шейки от вареных раков, прибавляют лимонного сока по вкусу и щепотку рубленой зелени петрушки. Из оставшихся раковых скорлупок, если были взяты не консервы шейки, а живые раки, приготовить раковое масло *(см. общую статью о соусах)* и перед подачей к столу заправить им селянку.

● *Примечание о соленой рыбе.* Способ варки соленой рыбы *см. в общей статье о приготовлении рыбы, параграф "Соленая рыба".*

## Жареные рябчики (натуральные)

Опалив, выпотрошив через разрез под хлупом, промыв и заправив рябчики *(см. общую статью о приготовлении птицы)*, посолить их внутри и за ½ часа до обеда зажарить (положив на спинку) на отколерованном масле, на чугунной сковородке или в медном сотейнике до полной готовности. Во время жаренья почаще поливать маслом, а когда зарумянятся, то прибавить немного бульону, чтобы получился сок. Затем снять с них нитки и разрубить в продольном направлении пополам. В сотейнике, где жарились рябчики, приготовить сметанный соус, положить в него рябчики (после разрубки) и поставить на пар на ¼ часа, чтобы рябчики пропитались соусом; потом выложить на блюдо, полить немного соусом, а остальной соус подать отдельно в соуснике. К рябчикам отдельно подается какой-нибудь салат, пикули, брусника моченая с яблоками или брусничное варенье.

● *Примечание.* Если желают, чтобы рябчики имели красивую, румяную корочку, то после того, как они изжарены, их не надо тушить в соусе, а сразу подавать к столу. Относительно крупной дичи, глухаря, тетерьки, можно сказать то же самое. Тетерьку или глухаря можно жарить, как ростбиф и другие жаркие, поливая только собственным соком, но не тушить под крышкой в сметанном соусе. Как вкус, так и вид жареной и тушеной дичи различны.

## Примечание о фаршированных рябчиках

После потрошения рябчиков через шею их можно фаршировать внутри кнелевым фаршем с трюфелями.

Нафаршированные рябчики заправляются и затем обжариваются до полной готовности совершенно так же, как натуральные. К ним подается красный соус с мадерой.

Кнелевый фарш приготовляется из мяса, курицы или дичи, а также из телятины точно таким же способом, как кнель *(см. французский стол, обед № 1, кнель)*, т. е. приготовленная кнелевая

масса и представляет собою фарш; иногда в этот фарш прибавляются рубленые шампиньоны или трюфели.

### Примечание о тетерьке

Ощипать от перьев, опалить и выпотрошить тетерьку, затянуть ее в кипятке, нашпиговать свиным шпеком, посолить и, положив ее сначала на спинку в глубокий медный сотейник, на отколерованное масло, обжарить со всех сторон на плите или в духовом шкафу. Когда тетерька зарумянится, прибавить половину всего количества сметаны, бульон, а также холодную пассеровку, закрыть сотейник крышкой и поставить в духовой шкаф, почаще поливая тетерьку этим соусом. По прошествии 45 минут тетерьку вынуть, снять нитки, разрубить на 5–7 частей, уложить куски на блюдо в том порядке, какой они имели до нарезки. В оставшийся в сотейнике соус прибавить остальную сметану, высадить его немного, процедить через салфетку и подать отдельно в соуснике. К тетерьке подается такой же салат, как и к рябчикам. Тетерьку можно жарить натурально, как и рябчики.

Как опаливать, потрошить, заправлять и шпиговать птицу *см. общую статью о птице.*

Точно таким же способом жарятся: глухарь, куропатка, дрохва и дикая утка, но перед приготовлением глухарь, дрохва и дикая утка маринуются в вине или в уксусе *(см. общую статью о приготовлении птицы — “Маринование”)*.

### Желе из вина

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залить сахар водой и сварить клейкий сироп. Когда последний будет готов, то прибавить в него отмоченный и отжатый желатин; дав клею распуститься (сироп должен быть горячий), прибавить красное или белое вино, кусочек ванили и по вкусу лимонный сок. Затем остудить и тогда оттянуть белками, как ланспик *(см. обед № 5 — малиновое желе)*, процедить через мокрую салфетку, вылить в форму и остудить.

● *Примечания.* Все правила, касающиеся приготовления обыкновенного желе, относятся и к приготовлению желе из вина *(см. объяснения и примечания, обед № 5 — малиновое желе)*, с тою только разницей, что для желе из вина берется меньше воды, потому что вино само по себе уже представляет жидкость. Приготовлять же желе из одного вина без сахарного сиропа неудобно, потому что оно будет иметь очень крепкий вкус. Желе

из вина оттягивается всегда белками. Если приготовляют желе из красного вина, то нужно брать эмалированную или каменную посуду; медная посуда не годится, так как красное вино получает синеватый оттенок.

## Подача желе в апельсинных корках

Вместо формочек можно воспользоваться корками апельсинов и подать желе или в виде целого апельсина, или ломтиками, или же в красивой корзинке из корки апельсина.

Чтобы подать желе в виде цельного апельсина, следует в свежем апельсине вырезать, в месте прикрепления его к веточке, небольшое круглое отверстие, чрез которое все содержимое апельсина выбрать осторожно крючком из проволоки (конечно, луженой); за ее неимением можно воспользоваться для той же цели тонким деревянным прутиком, березовым, ивовым и т. п., согнув его в виде шпильки.

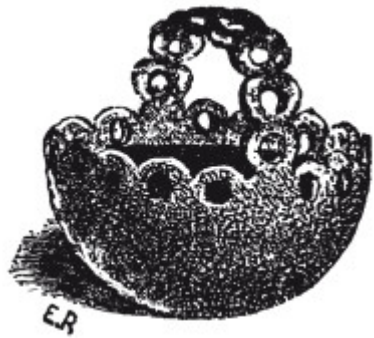


**Рис. 1.**

**Рис. 2.**

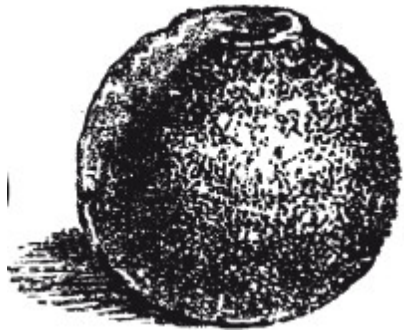


**Рис. 3.**
*Желе в апельсинных корках.*

Выскоблив начисто внутренность апельсина, употребить ее на желе; через оставшееся в апельсине отверстие сверху *(рис. 3)* влить готовое желе и, закрыв отверстие соответствующим кусочком апельсинной же корочки, поставить на лед. Если нет времени копаться с выборкою внутренности апельсина через маленькое отверстие, подавайте желе в виде ломтей.

Для этого можно разрезать свежий апельсин пополам, выбрать внутренность (что не представляет уже никакого труда), налить половинки апельсина желе и, когда застынет, нарезать (тепловатым ножом), как показано на *рис. 2*.

Такие же ломтики можно нарезать (для эффекта — на столе при обедающих) и из цельного апельсина с желе.

Наконец, очень нетрудно приготовить из корки цельного апельсина корзинку, вроде изображенной на *рис. 1*. Такая корзинка, налитая желе, тоже очень красива.

Желе в апельсинных корках можно приготовлять не только из вина, но и из чистого апельсинного сока, который можно выжать из мякоти апельсина.

## Обед № 17

Меню обеда на 5 персон
**1.** Лапша
**2.** Жареный гусь с яблоками
**3.** Заварное суфле из чернослива

### *Лапша*

Количество продуктов
*Мяса бедра* — 0,8 кг
*(Потроха от 1 гуся,* если есть*)*
*Кореньев* — 250 г
*Луку, букет*
*Соли* — по вкусу
*Холодной воды* — 8–10 глубоких тарелок

Для лапши:
*Муки* — 200 г
*Воды* — ⅓ стакана
*Желтков* — 2 шт.
*Масла* — 1 ст. л.
*Соли* — по вкусу

### *Гусь с яблоками*

*Гуся* — 1 шт. на 8 персон

*Яблок* — 10 шт. средней величины
*Бульону* — 2½ стакана
*Соли* — натереть гуся
*Сахару* — для посыпки яблок

### *Суфле из чернослива*

*Чернослив* — 400 г
*Сахару* — 1 стакан
*Белков* — 10 шт. или 1 стакан
*Сливок для подачи к столу* — 1 бутылку

## Лапша

Сварить обыкновенный *желтый бульон* с прибавлением потрохов гуся, если они имеются. Лапшу приготовить из пресного крутого теста *(см. общую статью о тесте "Пресное крутое тесто")*. Приготовленное тесто раскатывают очень тонко (чтобы стол просвечивал) и, положив на сито, ставят в теплое место на несколько минут, чтобы подсохло. Затем его складывают в несколько раз гармонией (складками) или треугольником и шинкуют очень тонко длинными полосками; потом лапшу складывают на решето и подсушивают в теплом месте (около плиты); после того отваривают в крутом соленом кипятке до полной готовности (5–7 минут), откидывают на сито и дают стечь воде, а перед подачей опускают в готовый процеженный бульон.

Лапшу можно отваривать в бульоне, но только не сыпать ее прямо в бульон, а взять часть его в отдельную кастрюлю и после того, как в нем сварили лапшу, не соединять с остальным бульоном, а употребить на соус.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Подсушивание теста.* Для того чтобы лапша не слипалась в комки, необходимо как до нарезки, так и после нее хорошенько подсушить тесто.

• *Яйца.* Для лапши лучше брать только желтки, так как от белков тесто делается тягучим.

• *Мука.* Из французской, т. е. мягкой озимой муки, лапша получается нежнее на вкус, чем из конфектной. Во время раскатывания теста не следует подсыпать много муки — оно делается грубым.

• *Примечание.* О чистке потрохов *см. ниже рассольник с потрохами.*

## Жареный гусь с яблоками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Опалив, выпотрошив через разрез внизу и заправив гуся, сложить его на медный противень, вспрыснуть немного холодной водой и поставить в горячий духовой шкаф.

Когда гусь заколеруется, то слить жир прочь и прибавить на противень немного бульону, сбавить жар плиты и дожарить до готовности в среднем жару, почаще поливая соком. Когда гусь изжарится (сок будет белый), разрубить, как указано на рисунке, сложить на блюдо, чтобы сохранить форму *(см. общую статью о птице "Укладывание на блюдо")*. Уложив гуся на блюдо,

огарнировать его ломтиками яблок и полить соком. Оставшийся же сок подавать отдельно в соуснике. Яблоки приготовить так: обмыть, разрезать ломтиками (на 6–8 частей каждое яблоко), не очищая от кожицы, вычистить сердцевину, сложить яблоки на сотейник или в каменную латку, посыпать немного сахаром, полить гусиным соком, поставить в духовой шкаф и держать, пока будут мягкие.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Посуда.* Гуся следует жарить на медном противне или в каменной латке, в чугунном эмалированном котелке, а не на железной посуде, так как жирный сок, получаемый с самого начала жарения гуся, легко подгорает в тонкой посуде и получает горький вкус.

• *Вспрыскивание холодной водой.* Перед жарением гусь вспрыскивается холодной водой для того, чтобы предохранить жирную кожу его от пригорания; не следует поливать гуся растопленным маслом, как другую птицу, так как жирная кожа гуся стала бы сейчас гореть.

• *Прожаривание.* Гусь должен быть вполне прожарен. Если же он не дожарен, то имеет неприятный вкус и плохо переваривается желудком. Крупный гусь жарится не менее 2½ часов.

• *Сок.* Для получения сока на противень, где жарят гуся, прибавляют немного легкого бульона, но только в то время, когда уже гусь зарумянился, и предварительно слив весь растопившийся гусиный жир.

Для того чтобы сок имел натуральный вкус гуся, лучше брать легкий, а не крепкий мясной бульон, а также не прибавлять фюме (крепкий сгущенный бульон), который перебьет вкус гуся. Яблоки. Принято также начинять гуся сырыми яблоками, нарезанными ломтиками; в таком случае после фаршировки гусь зашивается, заправляется и жарится, как уже сказано. Но нужно заметить, что яблоки, находящиеся внутри гуся, от продолжительного жарения превращаются в кашу и приобретают некрасивый вид. Поэтому лучше приготовлять яблоки отдельно, а для того чтобы они имели вкус гуся, достаточно полить их соком от гуся.

• *Фарши.* Кроме яблок, гуся можно фаршировать шинкованной кислой капустой, предварительно утушенной до готовности *(см. обед № 26)*, или рассыпчатой гречневой кашей.

• *Подача к столу.* Гусь должен подаваться к столу всегда очень горячим, в противном случае он теряет свой вкус и пахнет салом.

Гуся, утку и вообще всякую жирную птицу лучше не подавать

на другой день в разогретом виде, а приготовить по-испански *(см. по оглавлению)*.

## Суфле из чернослива

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернослив обмыть, залить холодной водой в таком количестве, чтобы вода покрыла его, и сварить до мягкости под крышкой на краю плиты, на медленном огне. Когда чернослив будет мягкий, то, слив воду, протереть его через сито и дальше поступать точно так же, как при приготовлении суфле из яблок *(см. обед № 10, заварное суфле из яблок)*, соблюдая все правила, указанные в объяснениях и примечаниях этого блюда; подается суфле со сливками.

● *Примечания.* Лучше брать чернослив французский, он быстрее разваривается и лучше вкусом русского.

Чернослив всегда ставят варить в холодной, а не в горячей воде; от последней он делается сморщенным и плохо разваривается.

• *Намачивание.* Чернослив можно намочить в холодной воде на 2–3 часа, тогда он разбухнет и быстрее разварится.

• *Цедра.* В суфле из чернослива можно прибавлять натертую мандариновую или апельсинную цедру. Она придает очень хороший вкус.

# Обед № 18

Меню обеда на 5 персон

**1.** Рассольник из телячьей грудинки
**2.** Фаршированная капуста
**3.** Крем кофейный заварной

## *Рассольник из телячьей грудинки*

*Мяса подбедерка* — 500–600 г
*Телячьей грудинки* — 500–600 г
*Белых кореньев* — 250 г
*Огурцов соленых* — 5 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Букет*
*Огуречного рассолу* — по вкусу
*Укропу, соли* — по вкусу
*Белков для оттяжки* — 2–3 шт.

*Холодной воды* — 8–10 глубоких тарелок

### *Фаршированная капуста*

*Капусты* — 1 кочан средней величины
*Мякоти костреца* — 800 г, если фарш без риса, а если с рисом, то 600 г
*Рису* — 100–150 г
*Почечного жиру* — ¼ всего количества мяса
*Томату* — от 100 до 150 г
*Луку* — 1 шт.
*Сметаны* — 200 г для соуса
*Муки* — 2 ст. л.
*Бульону* — 3 стакана
*Масла для жарения* — 100 г
*Воды или льду* столько, чтобы фарш был сочный
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Крем кофейный заварной*

*Сливок густых* — ½ бутылки
*Кофе крепкого* — ½ стакана
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 100 г
*Желатину* — 5–6 листов

### Рассольник из телячьей грудинки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться желтый бульон из подбедерка. После снятия пены опустить в него обмытую телячью грудинку, поджаренные на масле обрезки от белых кореньев (сельдерея и петрушки), поджаренный лук, обрезки, зернышки и кожицу от соленых огурцов и букет, отставить на край плиты и варить на медленном огне. Через 1–1½ часа, когда грудинка сварится, вынуть из бульона, положить ее в холодную соленую воду на 5–10 минут, затем, вынув, положить под пресс и дать остыть. Тем временем приготовить гарниры, а именно: утушить до мягкости в собственном соку белые коренья, нарезанные звездочками или какими-либо другими фигурками, отварить в соленом кипятке мякоть огурцов, нарезанную косячками *(см. рассольник)*, и оттянуть огуречный рассол белками так: взяв 2 белка, развести ¼

стакана холодной воды, разбить веничком, смешать с рассолом и поставить на плиту на легкий огонь. Когда белки свернутся на поверхности и рассол станет прозрачным, то процедить сначала через мокрую салфетку оттянутый рассол, а затем через оставшиеся на салфетке белки — весь бульон, вскипятить его и опустить в него гарниры и телячью грудинку, вынутую из-под пресса и разрезанную на порции, сначала вдоль по костям, а потом каждую кость на 2–3 части поперек; перед подачей посыпать рубленым укропом. На гарнир можно положить ньёки, приготовленные из теста пат-а-шу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пропорция мяса.* Так как для этого рассольника бульон варится с прибавлением телячьей грудинки, то мясо (говядина) берется в половинной пропорции против обыкновенного количества для того, чтобы рассольник имел вкус телятины.

• *Телячья грудинка.* Телячья грудинка опускается в бульон только после снятия пены для того, чтобы сохранила белый цвет. Для той же цели грудинка после варки кладется на несколько минут в холодную соленую воду.

Рассольник этот можно варить из одной телячьей грудинки, без прибавления говядины; в последнем случае для клейкости необходимо прибавить телячью голяшку. Если рассольник варится из одной грудинки, без прибавления мяса, то она заливается холодной водой.

• *Пресс.* Вареная грудинка кладется под пресс для того, чтобы ее удобнее было резать на порции.

• *Обрезки от кореньев.* Обрезки от кореньев, идущих на гарнир, поджариваются с луком для придания бульону золотистого цвета, так как рассольник этот должен подаваться прозрачным.

• *Обрезки от соленых огурцов.* Обрезки, т. е. кожица и зернышки, варятся в бульоне для придания ему вкуса огурцов.

• *Огуречный рассол.* Ввиду того, что рассольник этот подается прозрачным, рассол необходимо оттягивать.

• *Процеживание.* Сначала нужно процедить оттянутый рассол, потом бульон для того, чтобы последний прошел через оставшиеся на салфетке белки и получил еще большую прозрачность.

• *Примечание о заправочном рассольнике.* Рассольник из телячьей грудинки можно заправлять пассеровкой и льезоном из желтков и сливок, как суп-пюре; тогда огуречный рассол не оттягивается белками. В заправочный рассольник можно прибавлять немного на гарнир щавелю, который предварительно

нарезать и обланжирить, а потом опустить в готовый рассольник.

## Фаршированная капуста

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить фарш, как для рубленых котлет *(см. обед № 4)*, но только не прибавлять булки, и смешать его с рассыпчатым рисом или же оставить одно мясо (по желанию); с кочана свежей капусты срезать кочерыжку, обланжирить его в соленом кипятке и разобрать по листам; срезать с каждого листа разветвление кочерыжки. Затем взять мокрую салфетку, положить на ее средину первый ряд самых больших листьев в таком порядке, как они лежали в кочне, т. е. в кружок, причем края одного листа должны находить на края другого. Уложив первый ряд листьев, смазать их слоем приготовленного фарша так, чтобы последний лежал от наружных краев листьев, отступя на 2–3 пальца; сверх фарша опять положить ряд листьев меньшей величины, опять намазать слоем фарша и так до конца, накладывать ряд листьев и фарша в соответственном порядке. Самый верхний ряд должен состоять из сердцевины капусты (самые мелкие листья). Составив таким образом кочан, собрать и стянуть крепко концы салфетки веревочкой, придав таким образом кочну натуральную, круглую форму, и оставить его в связанном состоянии на 15–20 минут; после чего вынуть кочан из салфетки, обвязать его кругом по всем направлениям голландскими нитками, положить на толстую сковороду, полить отколерованным маслом и поставить жариться в горячий духовой шкаф. Когда капуста заколеруется, то переложить ее в глубокий сотейник, залить томатным соусом со сметаной *(см. приготовление соуса, обед № 15 — "Рулет фаршированный")*, приготовленным на той сковороде, где капуста жарилась, закрыть крышкой и тушить на краю плиты или в духовом шкафу, почаще поливая соусом. Когда капуста будет мягкая (попробовать листы иглой) и мясо прожарится, через ¾ или 1½ часа, в зависимости от величины кочна, вынуть из сотейника на блюдо, снять нитки и полить процеженным соусом; если последний будет недостаточно густ, то прибавить холодной пассеровки и высадить его немного.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Фарш.* Пюре-томат можно прибавлять прямо в фарш, тогда в соус томат не прибавляется, потому что соус, при тушении в нем капусты, от самого фарша получит вкус и цвет томатов. Воды или льду в фарш для капусты прибавляется больше, чем в котлеты, потому что мясо это завертывается в капусту и, следовательно, не

может потерять свою форму, если будет и очень сочное.

• *Капуста.* Капуста разбирается по листам после обланжиривания, сырой же кочан неудобно разбирать, потому что листы ломаются и теряют свою форму, что нежелательно, потому что готовый фаршированный кочан должен иметь натуральную форму. Капусту нужно только обланжирить, но не отваривать до мягкости, потому что фаршированный кочан еще жарится, а потом тушится в соусе. Листья, сваренные

до мягкости, во-первых, очень рвутся и им поэтому бывает трудно придать какую-либо форму, а кроме того, готовый кочан, составленный из перерванных листов, не может держаться — развалится и потеряет форму. Для того чтобы готовый кочан хорошо протушился и не имел бы сырого вкуса, с каждого капустного листа необходимо срезать разветвление кочерыжки, так как эта часть никогда не может быть мягкой, как бы долго ее ни тушили. Поэтому, если эти кочерыжки не срезаны, кочан всегда получается твердый и имеет сырой вкус, несмотря на то, что от долгого тушения листы могут даже развалиться и потерять форму.

● *Фарширование.* Удобнее всего фаршировать кочан на салфетке для того, чтобы потом ему можно было дать желаемую форму. Для того чтобы капуста не пристала к салфетке, последняя смачивается холодной водою.

Для того чтобы фарш не высыпался из листов, не следует класть его до самого края листов, а нужно укладывать его так, чтобы он пальца на 2 кругом не доходил до края листов.

По той же причине при укладывании каждого ряда листов необходимо накладывать немного один лист на другой так, чтобы между ними не было пустого пространства.

Укладывание листов должно производить в последовательном порядке, т. е. так, чтобы все листы одинаковой величины лежали в одном ряду и чтобы крупные листы находились в нижних, а более мелкие — в верхних рядах.

Не следует очень толсто накладывать ряды фарша, потому что тогда капустные листы не закроют его и весь кочан может развалиться. Толщина каждого ряда фарша должна быть не более ½ пальца.

• *Завертывание в салфетку.* По окончании фаршировки кочан туго завертывают в салфетку для того, чтобы он не развалился и получил круглую форму; только таким способом ему возможно придать натуральную форму. Для той же цели по вынутии из салфетки кочан связывается голландскими нитками.

• *Тушение.* Для того чтобы готовый кочан имел красивый вид, его сначала следует обжарить на масле, чтобы заколеровался, а

потом уже тушить в соусе. Во время тушения кочан следует почаще поливать соусом и перевертывать с одной стороны на другую, если соус не покрывает его доверху. Это необходимо для того, чтобы он хорошо утушился и получил сочность.

Так как самая капуста, а также и фарш берутся в сыром виде, а от жарения кочан получает только колер, внутри же не успевает прожариться, то его следует тушить довольно продолжительное время, а именно 1½ — 2 часа, смотря по величине.

• *Определение готовности.* Готовность капусты определяется тем, что при втыкании в нее толстой иголки не слышно хруста и иголка совершенно свободно проходит в центр кочна.

• *Другой способ фаршировки.* Существует еще способ фарширования капусты, который обыкновенно применяется в домашнем хозяйстве, благодаря незнанию более правильного способа, указанного в настоящей статье. Этот второй способ заключается в том, что кочан не разбирается по листам, а фаршируется цельным, для чего капустные листы не отрезаются от кочерыжки, а только немного раздвигаются руками, и между каждыми двумя рядами листьев кладется фарш. Мы не рекомендуем этот способ, потому что в целом, не разобранном кочне невозможно с каждого листа срезать кочерыжки, они все целиком остаются в кочне, отчего последний всегда получает твердый и сырой вкус; тогда как при первом способе фарширования, указанном выше, этого не случается.

• *Примечание о брезерованной фаршированной капусте.* Фаршированную капусту можно приготовлять брезерованной. В этом случае обыкновенно приготовляют телячий фарш так же, как и говяжий; фаршируют кочан, как указано выше, и брезеруют его, как беф брезе *(см. обед № 2 французского стола)*, потом немного тушат в белом соусе и подают к столу, облив этим соусом.

## Крем кофейный заварной

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Изжарить сырой кофе “мокко” или какой-либо другой хороший сорт, смолоть его и, не смешивая с цикорием, заварить крепкий кофе (на ½ стакана кипятку 1 полную ст. л. кофе) и прокипятить хорошенько. Затем отбить в кастрюлю желтки, смешать их с мелким сахаром и развести процеженным кофе, поставить кастрюлю на плиту и проварить, как сливочное мороженое, до “густого” налета, мешая лопаточкой. Когда льезон загустеет, то опустить в него желатин, предварительно отмоченный в холодной воде и хорошо отжатый, размешать все лопаточкой, и когда весь желатин распустится, процедить льезон через кисею и дать остыть. В это время взбить

хорошо густые сливки, прибавить часть их в остуженный льезон, взбивая все веничком. Когда часть сливок соединится с льезоном, то прибавить все это в остальные сливки, размешать хорошо сначала веничком, а потом лопаткой, чтобы крем был совершенно гладкий — без полос. После того выложить крем в форму, смоченную холодной водой, поставить на лед и застудить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт кофе.* Кофе “мокко” имеет гораздо лучший вкус и аромат, чем прочие сорта.

• *Жарение кофе.* Не следует очень пережаривать кофе, потому что от этого крем получает горьковатый вкус; хорошо, правильно изжаренный кофе должен иметь светло-коричневый цвет.

• *Цикорий.* Для получения натурального вкуса кофе лучше заварить без прибавления цикория или же прибавлять последний в очень незначительном количестве (от 50 до 100 г цикория на 400 г кофе).

• *Желатин.* Желатин следует распускать прямо в кофейном льезоне, а не в кипятке, как это обыкновенно делают, потому что от прибавления воды льезон теряет вкус и цвет (становится бурым). После прибавления желатина льезон процеживается, чтобы в нем не оставалось никаких комков.

• *Кофейный льезон.* Льезон следует только немного остудить, но не застуживать до густой консистенции, потому что тогда в нем образуются комки и он будет негладкий.

• *Соединение сливок с льезоном.* При соединении сливок с льезоном необходимо следить за тем, чтобы льезон не был застывшим и густым, потому что от этого получится негладкий крем. Для того чтобы в готовом креме не было темных полос, необходимо часть взбитых сливок прибавить в остывший льезон, и тогда уже смешивать его с остальными сливками. В тех случаях, когда жидкий льезон прямо вливают в сливки, он, падая на дно, сейчас же застывает и неравномерно распределяется в сливках, отчего и получаются темные полосы.

## Обед № 19

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп с фрикаделями

**2.** Шнельклопс

**3.** Сырники книжками

### *Суп с фрикаделями*

Количество продуктов
Для бульона:
*Мяса бедра* — 1 кг
*Кореньев* — 250 г
*Луку, букету, соли* — по вкусу
*Воды* — 8–10 тарелок

Для фрикаделей:
*Мякоти говядины* — 400 г
*Почечного жиру* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Холодной воды или льду* столько, чтобы мясо было сочно

## *Шнельклопс*

*Мяса: ссека, толстого филея* 1,4–1,6 кг
*или затылочной вырезки* — 1 кг
*Картофелю* — 10 шт.
*Масла столового для жарения* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Бульону* — 2 стакана
*Муки* — 50 г
*Соли, перцу* — по вкусу
*Луку* — 1–2 шт.

## *Сырники книжками*

Для теста:
*Муки* — 200 г
*Яиц* — 3 шт.
*Молока* — 1 бутылку *Масла для жарения* — 100 г *Соли* — 1 ч. л.

Для фарша: *Творогу* — 400 г *Желтков* — 3 шт. *Масла* — 100 г *Сахару* — 100 г

## Суп с фрикаделями

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить *желтый бульон*; приготовить на гарнир коренья, как для русского супа *(см. обед № 2)*, для фрикаделей приготовить мясо, как для рубленых котлет, но только не класть в него булки,

проделать, прибавить мелко рубленного и поджаренного или, по желанию, сырого луку, соли, перцу и мелко колотого льду, размешать все хорошенько, сделать маленькие шарики и сварить их до полной готовности (15 минут), чтобы не были сырые, в соленом кипятке или в отдельном количестве бульона, затем переложить шумовкой в готовый бульон вместе с гарниром из кореньев.

● *Примечание.* Фрикадели всегда нужно варить отдельно от бульона, иначе они могут замутить его. Точно так же можно приготовить фрикадели из телятины. Чтобы при варке фрикадели не развалились и не потеряли форму, их не следует сильно кипятить.

## Шнельклопс

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистить от костей и жил нужное количество мяса (ссек, толстый филей или затылочная вырезка), нарезать продолговатыми тонкими ломтиками, считая по два куска на персону, отбить тяпкой, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой и обжарить на тонкой сковороде на отколерованном масле. Когда мясо зажарится, переложить его в глубокий сотейник, а на той же сковороде поджарить шинкованный лук, прибавить его к мясу, залить все сметанным соусом, приготовленным на той сковороде, где жарилось мясо, и тушить на пару под крышкой. Когда мясо будет мягкое, то выложить его на блюдо, залить соусом, в котором тушилось, и огарнировать отварным картофелем, заправленным маслом и рубленою зеленью укропа или петрушки. Для того чтобы весь картофель имел одинаковую форму, его лучше вынуть на круглую выемку в виде шариков и тогда уже сварить. Картофель нужно очистить от кожицы сырым. Шнельклопс нужно тушить на пару, чтобы соус не кипел, так как тогда мясо станет твердым.

## Сырники книжками

Сырники книжками приготовляются из пресных блинчиков *(см. обед № 1 — блинчатые пирожки)*, которые смазываются фаршем из творогу и заворачиваются с обеих сторон в форме книжечки так, чтобы творогу не было видно, и обжариваются с обеих сторон на масле, а потом складываются рядами в кастрюлю и посыпаются мелким сахаром, истолченным с корицей. К этим сырникам подается в соуснике отдельно хорошая густая сметана

и сахар, истолченный с корицей. Сначала нужно, конечно, приготовить пресное жидкое тесто и испечь из него тонкие блинчики, а потом уже из них сделать сырники.

### Фарш из творогу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Часа за 2 до приготовления нужно положить творог под пресс, т. е. завернуть в салфетку и положить сверху что-нибудь тяжелое. Когда творог будет совершенно сухой, то протереть его через решето и заправить так: положить в него растертые с куском масла желтки и размешать хорошенько лопаточкой; затем положить мелкого сахару, одну чайную ложку соли и немного муки (1 ч. л.) и размешать еще раз все хорошенько.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пресс.* Творог кладется под гнет для того, чтобы удалить лишнее количество влаги. Сырой творог, во-первых, не вкусен, а во-вторых, смачивает тесто, отчего оно делается мокрым.

• *Заправка.* Творог заправляется только одними желтками, а не цельными яйцами, потому что белок от нагревания свертывается, стягивает творог и делает его жестким.

• *Мука.* Для того чтобы творог не разваливался, а имел в себе связь, в него всегда нужно прибавлять немного муки.

• *Сметана.* Заправлять творог сметаной совершенно лишнее, потому что она придает ему кисловатый вкус, а хорошая порция положенного масла вполне заменяет сметану. Но, конечно, по желанию можно класть и сметану, но чтобы только она не была кислая.

Если творог заправлен очень жирно, т. е. в него положено много масла, то в печке творог этот расплывается.

## Обед № 20

Меню обеда на 5 персон

**1.** Московский раковый суп — московские растегаи
**2.** Духовые цыплята по-московски
**3.** Малиновый пломбир

### *Московский раковый суп*

Количество продуктов

*Ершей* — 25–30 шт.

*Раков* — 30 шт.
*Судака для кнели* — 600–800 г
*Вязиги* — 50 г
*Белых кореньев* — 250 г
*Масла столового* — 100 г
*Луку, букет*
*Соли, перцу* — по вкусу
*Лаврового листу*
*Холодной воды* — 7–8 глубоких тарелок

## *Московские растегаи*

*Муки* — 400 г
*Молока* — 2–1½ стакана
*Дрожжей* — 8 г
*Рису* — 50 г
*Вязиги* — 100 г
*Луку* — 50 г
*Хрящей осетровой головы* — 200 г
*Тешки осетровой* — 200 г
*Масла* — 200 г на фарш
*Соли, сахару* — по щепотке

## *Духовые цыплята по-московски*

*Цыплят двупорционных* — 3 шт.
*Белых грибов* — 500–600 г
*Луку* — 1 или 2 шт.
*Муки* — 50 г
*Масла для жарения* — 150 г
*Сметаны*— 400 г
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Укропу* — побольше
*Соли, перцу* — по вкусу
*Сдобного теста* — на 200 г муки для крышки

## *Малиновый пломбир*

*Малинового, земляничного или какого другого сиропу, или пюре-консервы* — 200 г; *летом пюре из свежих ягод* — 1 стакан
*Сахару* — 150 г или 300 г

*Воды* — ½ бутылки
*Густых сливок* — ¼ бутылки
*Цукатов* — 50 г

**Московский раковый суп**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сварить рыбный бульон из ершей с прибавкою костей и головы судака, мякоть которого пойдет на кнель. Отварить раки в соленом кипятке с зеленью укропа, пряностями (перец, лавровый лист, букет) и затем очистить их, отделив шейки и часть спинок (каркасов), по 2 шт. на персону, на гарнир; из остальных скорлупок приготовить раковое масло. Оставшиеся после приготовления масла толченые скорлупки опустить в рыбный бульон и прокипятить несколько раз. Затем процедить навар через сито, заправить его раковым маслом и опустить гарниры, как то: подкрашенную раковым маслом кнель из судака, раковые спинки фаршированные, нарезанную маленькими кусочками вязигу, раковые шейки и нарезанный лапочками укроп — и сейчас же подавать, не давая кипеть.

Способ приготовления ракового масла *см. общие правила о приготовлении соусов, параграф "Раковое масло"*.

Раковые скорлупки фаршируются заварным тестом — пат-ашу, *см. общую статью о тесте (заварное тесто пат-ашу)*. Когда все скорлупки нафаршированы, то их отварить в соленом кипятке, чтобы фарш закреп.

Приготовление кнели *см. обед № 1 французского стола — кнель*. Приготовить кнельную массу, подкрасить ее раковым маслом, разделать на чайной ложке и сварить в соленом кипятке. К раковому супу подаются растегаи.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Раки.* Чем больше взято раков для супа, тем последний будет вкуснее. С тою же целью также следует прибавлять в суп истолченные скорлупки раков после приготовления ракового масла.

• *Ерши.* Если ерши попадутся очень крупные, то можно с них снять филе, отварить их в рыбном бульоне, как для ухи, и прибавить к гарнирам; уху же варить в таком случае из одних костей и голов рыбы.

• *Раковое масло.* После того как суп заправлен раковым маслом, его не следует кипятить, иначе масло всплывает на поверхность.

• *Все объяснения и примечания, относящиеся к кнели вообще,*

*помещены во французском столе, обед № 1, “консоме с кнелью”.* При подкрашивании кнели раковым маслом нужно кнель прибавлять в масло, иначе она будет негладкая, потому что масло застывает крупинками.

**Московские растегаи**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Для московских растегаев заводят довольно густую опару на кипяченом теплом молоке. На 200 г муки идет 1 стакан молока и 8 г дрожжей. Положив муку в горшок, нужно развести дрожжи в тепловатой воде и влить в муку, не мешая; затем влить тепловатое молоко и тогда уже все размешать, выбить хорошенько и поставить подняться. Когда опара хорошо поднимется, то посолить по вкусу, приблизительно одну неполную чайную ложку, всыпать еще 200 г муки и влить ½ стакана тоже теплого кипяченого молока, размешать, выбить хорошенько и поставить еще раз подняться. Между тем приготовить фарши из риса, вязиги, хрящей осетровой головизны, лука и осетровой тешки. Вязига на фарш идет вареная, заправленная маслом; лук берется в половинном количестве против вязиги и приготовляется тушеным, рис идет тоже в половинном количестве против вязиги, отваривается так, чтобы был рассыпчатым и заправляется маслом; хрящи осетровой головизны отвариваются до мягкости, а затем тонко нарезаются бланкетами; осетровую тешку можно брать малосольную, сварить ее до мягкости, как вообще варят соленую рыбу *(см. общую статью о приготовлении рыбы)*. Когда тесто поднимется вторично, то разделить его на части. Каждую часть раскатать величиною с чайное блюдечко (круглой формы) и начать накладывать фарши в таком порядке: на средину каждого кружка положить первый ряд рису, поверх его ряд тушеного луку, потом ряд хрящей, затем ряд вязиги и сверху тешку. Уложив таким образом фарш, защипать каждый кружок, придав форму растегая, оставляя средину открытой. Обмазать каждый растегай молоком, положить в открытую средину кусок сливочного масла с 1 ч. л. и печь растегаи на поду печи, отчего они и называются “подовыми”. Для печения растегаев на поду обыкновенно посыпают лопату мукою, кладут на нее смазанные молоком растегаи и затем уже с лопаты высаживают их в печь. Держать растегаи в печи нужно до тех пор, пока они не заколеруются, т. е. зарумянятся. Перед подачей вливают в средину каждого растегая немного осетрового бульону. Если печение на поду почему-либо представляется затруднительным, то такие растегаи можно испечь на листе, смазанном маслом и посыпанном мукой. Разница между

печением на поду и на листе та, что на поду растегаи румянятся быстрее, чем на листе. Ставить растегаи можно всегда в горячую печь, так как в холодной тесто получается очень жесткое.

## Духовые цыплята по-московски

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистить, выпотрошить и разрубить цыплят пополам, в продольном направлении, затем нарезать кружками крупную луковицу, очистить и нашинковать свежие белые грибы. Распустив в сотейнике масло, всыпать немного муки (1 ч. л.), положить лук и грибы, а сверху половинки цыплят, предварительно посолив их и посыпав перцем.

Накрыв сотейник крышкой, поставить на средний огонь плиты и дать цыплятам зарумяниться; тогда переложить все в горшочек или огнеупорную фарфоровую чашку.

В сотейник, в котором обжаривались цыплята, всыпать муку, спассеровать ее на оставшемся масле, влить сливки и сметану, вскипятить и высадить наполовину.

Прибавить туда же рубленого укропу, залить этим соусом цыплят, накрыть горшок плотно крышкой или же замазать его сдобным тестом, поставить в духовой шкаф на ¾ часа и затем подавать в той самой посуде, в которой цыплята готовились.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Обжаривание.* Перед тушением необходимо поджарить цыплят; если бы сложить их в глиняный горшок сырыми, то они получили бы некрасивый серый цвет. Кроме того, как цыплята, так лук и грибы значительно ужариваются, т. е. уменьшаются в объеме; следовательно, если бы начать приготовление их в горшке, не поджарив предварительно, то это уменьшение произошло бы в горшке, который, таким образом, оказался бы не наполненным.

• *Тесто.* Покрывая глиняный горшок сдобным или слоеным тестом *(см. отдел теста)*, следует раскатать его и прилепить плотно к стенкам горшка; затем сверху убрать крышку фигурками из того же теста или просто узкими ленточками в виде переплета, смазать яйцом и сделать в крышке вилкой или концом ножа небольшое отверстие, чтобы дать свободный выход пару и этим предохранить тесто от разрыва, а корку от отпотевания.

• *Примечание о курице.* Точно так же можно приготовить и курицу, но только сначала ее нужно заправить, чтобы придать правильную форму, и обжарить ее целиком, а потом уже разрезать на части и уложить в горшок; если жарить нарезанные куски, то они съеживаются и теряют свою форму. Можно

обжаривать курицу, нарезанную кусками, но тогда ее нужно затянуть предварительно в кипятке, т. е. опустить в кипяток на 10 минут, чтобы мясо закрепло, а после нарезать и обжарить вместе с грибами.

Курицу нужно брать молодую; ее можно приготовлять так в том случае, если от вчерашнего обеда остались куски отварной курицы, тогда куски эти слегка обжариваются вместе с грибами, и дальше поступают, как указано выше; получается очень вкусное блюдо из вчерашнего жаркого.

## Малиновый пломбир

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залив сахар холодной водой, сварить легкий сироп. Когда последний будет готов (через 15–20 минут), отставить его на стол и положить в него малиновое пюре, приготовленное из свежих ягод без сахару, прибавить для цвета краски кармин-бретон, дать сиропу остыть; потом процедить его через волосяное сито в мороженицу и заморозить до половины готовности, т. е. до такой степени, чтобы мороженое имело вид жидкой кашицы; тогда прибавить цукаты, нарезанные мелкими кубиками и вспрыснутые ромом, и перемешать их с мороженым. Между тем взбить ¼ бутылки густых сливок, всыпать в них столовую ложку мелкого сахару, выложить их в мороженое, промешать все хорошенько лопаточкой, закрыть плотно крышкой, замазать края последней маслом, залепить восковой бумагой, засыпать льдом с солью на 2 часа и заморозить до полной готовности.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другие вкусы пломбира.* Таким же способом можно сделать земляничный, абрикосовый, вишневый, ананасный и другие фруктовые и ягодные пломбиры.

• *Пропорция сахару.* В тех же случаях, когда берется сладкое пюре, т. е. консервы, то на ½ бутылки воды достаточно 150 г сахару. Если ягодное пюре несладко, т. е. в него совсем не положено сахару, то в сироп на ½ бутылки воды кладется 300 г сахару.

Для малинового пломбира, так же как и для ягодного и фруктового мороженого, нужно варить легкий сироп, иначе он будет плохо замораживаться. Но все же в сироп для пломбира кладется больше сахару, чем для фруктового и ягодного мороженого, потому что в него прибавляются взбитые густые сливки; следовательно, лишнее количество сахара прибавляется на сливки.

• *Ягодное пюре.* Ягодное пюре нужно класть в готовый сироп после варки, а не кипятить его, иначе оно потеряет свой аромат.

• *Густые сливки.* Сливки следует класть в мороженое в то время, когда оно только замерзло до половины готовности, т. е. чтобы имело густоту взбитых сливок. В противном случае их трудно смешать с мороженым; они замерзнут, и пломбир будет негладкий.

Кроме того количества сахара, из которого варится сироп, в самые сливки кладется 1 ч. л. сахару для того, чтобы сливки не замерзали льдинками.

**ПОПРАВКИ**

• *Прибавление холодной воды.* Если мороженое плохо замораживается, то это значит, что сироп переварен, т. е. слишком сладок; чтобы исправить эту ошибку, нужно прибавить ¼ стакана отварной холодной воды и тогда, наверное, оно начнет быстро замерзать.

• *Протирание.* Если в пломбире появляются белые крупинки и он становится негладким, то, чтобы исправить, его нужно протереть через сито очень быстро, чтобы не растаял, и снова заморозить.

## Обед № 21

Меню обеда на 5 персон

**1.** Рассольник с гусиными потрохами
**2.** Зразы Нельсоновские
**3.** Яблоки с рисом (помм а-ля Конде)

### *Рассольник с гусиными потрохами*

*Гусиных потрохов с 1 гуся и мяса бедра* — 500 г
*Кореньев* — 250 г
*Картофелю* — 5 шт.
*Соленых огурцов* — 5 шт.
*Для пассеровки:*
*муки* — 2 ст. л.,
*масла* — 50 г,
*сметаны* — 200 г
*Перловой или манной крупы* — 100 г
*Рассолу огуречного, соли* — по вкусу
*Букет, лук*
*Воды холодной* — 8–10 глубоких тарелок

### *Зразы Нельсоновские*

*Мяса вырезки филейной* — 1 кг
*Шампиньонов свежих* — 300 г
*Луку* — 1 шт.
*Картофелю* — 10 шт.
*Масла для жарения* — 150 г
*Сметаны* — 200 г
*Бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Теста* для крышки на 200 г муки

### *Помм а-ля Конде*

*Рису* — 200–400 г
*Сливок ординарных* — ¾ бутылки
*Сахару* — 100–200 г
*Яблок* — 5 шт., если крупные
*Ванили* — ½ палочки
*Сиропу из-под варенья* — 1 стакан

### Рассольник с гусиными потрохами

Очищенные и промытые гусиные потроха кладутся в кастрюлю, туда же прибавляется говядина, все заливается холодной водой, и ставится вариться белый бульон.

Можно варить рассольник из одних потрохов без прибавления говядины, но тогда их следует брать в большем количестве, потому что навар из них получается очень слабый. Когда бульон сварится и потроха будут мягкие, то бульон процеживают, а потроха оставляют до подачи к столу в закрытой посуде, залив немного бульоном, чтобы не потемнели от воздуха. Во всем остальном поступают так же, как при приготовлении рассольника с почками *(см. обед № 11)*, т. е. гарниры приготовляются каждый особо, и суп заправляется горячей пассеровкой. Вместо сметаны рассольник можно заправлять льезоном из желтков и сливок, как супа пюре.

● *Примечание о чистке потрохов.* Голова и крылья натираются мукой и опаливаются. Ножки ошпариваются, но так, чтобы вода не кипела, тогда чешуя заварится, и ее трудно будет снять. Желудок разрезается в продольном направлении, и все

содержимое его удаляется прочь. От печени отделяется желчный пузырь. Сердце оставляют целиком.

## Зразы а-ля нельсон

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив мясо, нарезать его небольшими продолговатыми ломтиками, по 2 на персону, отбить каждый из них металлической тяпкой, посолить, посыпать перцем и обжарить их на отколерованном масле. Когда мясо зарумянится, сложить его в глубокий сотейник или каменный горшок, или металлическую чашку, перекладывая каждый ряд ломтиков мяса спассерованным на масле шинкованным луком, нарезанными и припущенными шампиньонами и обланжиренным кругло отточенным картофелем. На той посуде, где жарилось мясо, приготовить сметанный соус, залить им все уложенные в сотейнике продукты, закрыть сотейник крышкой, а если это горшок, то замазать его сдобным, рассыпчатым или кислым тестом; из обрезков теста сделать на крышке украшения, затем поставить тушить мясо в духовой шкаф или держать на плите, на пару, минут 30.

Зразы подаются в той посуде и в том соусе, в котором тушились.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Зразы а-ля Нельсон можно готовить не только из вырезки, но и из толстого филея. В таком случае их следует дольше тушить и, кроме того, брать толстого филея не 1 кг, а 1,4 или 1,6 кг, так как этот сорт имеет большую кость.

• *Отбивание.* Мясо для зраз а-ля Нельсон отбивается не в салфетке, а прямо на столе, так как оно не должно иметь круглой высокой формы, как бифштекс.

• *Каменный горшок.* Если зразы а-ля Нельсон приготовляются в каменном горшке, то последний не закрывается крышкой, а замазывается тестом, которое прилегает к нему плотнее, чем крышка.

• *Шампиньоны.* Зразы а-ля Нельсон принято делать с шампиньонами. Если нельзя достать свежих шампиньонов, то их можно заменить консервами, которые тоже необходимо припустить. Шампиньоны все припускаются в собственном соку, а не обжариваются на одном масле, как другие сорта грибов, потому что чернеют. *(Чистка шампиньонов см. общую статью о зелени.)*

## Отбивные зразы

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Мяса* — 1,4 кг *(ссек, огузок, толстый филе) или*
1 кг *вырезки*
*Фаршу* — 10 ст. л.
*Бульону* — 2 стакана
*Сметаны* — 200 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Муки* для соуса — 50 г
*Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив мясо, нарезать его продолговатыми ломтиками, отбить каждый из них в тонкий пласт и посыпать с обеих сторон солью и перцем. Положив на середину каждого ломтика по ложке фарша, завернуть края мяса, скатать его в трубочку, запанировать в муке, сложить на сковороду завернутым концом вниз на отколерованное масло, обжарить со всех сторон. Когда зразы зарумянятся, переложить в глубокий сотейник, залить сметанным соусом и поставить в духовой шкаф, в средний жар, тушиться на пару.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Панирование в муке.* Отбивные зразы панируются перед жарением в муке, которая склеивает их, чтобы они не раскрылись и не потеряли формы, а фарш при этом не вываливался бы из них. Нитками можно их не связывать.

• *Жарение.* Зразы лучше обжаривать в духовом шкафу, чем на плите, потому что они обжариваются сразу с обеих сторон и их не надо перевертывать.

• *Фарш.* Фарши кладутся в отбивные зразы разные, в зависимости от вкуса, как то: рассыпчатая гречневая или манная каша с тушеным луком, рассыпчатый рис, маринованные грибы, заправленные толчеными сухарями *(см. обед № 15 — фаршированный рулет)*, и другие.

• *Зразы из телятины.* Отбивные зразы можно делать из мякоти телятины, их фаршируют шампиньонами или белыми грибами, припущенными на масле. Зразы из телятины лучше не жарить, а припускать в собственном соку, а после тушить в белом соусе. Если зразы из телятины не жарят, а припускают, то их не следует панировать в муке.

## Помм а-ля конде

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить рис в сливках, как для рисового пуддинга, положить во время варки ½ палочки ванили, разрезанную вдоль. Когда рис будет мягкий, прибавить к нему сахар, размешать осторожно вилкой, чтобы не мять, подержать еще на пару с ¼ часа, потом вынуть ваниль и придать рису форму тумбочек, для чего нужно взять круглую пирожную небольшую выемку, поставить ее на круглое блюдо, положить в нее сваренный рис, умять поплотнее ложечкой и сделать в середине маленькое углубление, чтобы можно было положить половинку яблока. Разделать таким образом 10 тумбочек, т. е. по две штуки на персону, и положить в углубление каждой по половинке яблока. Яблоки заранее нужно приготовить так: вынуть сердцевину машинкой, очистить от кожицы, натереть лимонным соком и разрезать каждое яблоко пополам, сложить все половинки на медный сотейник, полить распущенным сливочным маслом, посыпать сахаром и испечь до мягкости в духовом шкафу; или же прямо отварить яблоки в легком сиропе до прозрачности, как для компота (на 1 стакан кипятку 1 ст. л. сахару). Уложив яблоки на рис, полить горячим малиновым или земляничным сиропом, или абрикосовым пюре и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут, поливая почаще этим же сиропом. Когда рис и яблоки будут горячие, то подавать их на этом же блюде или переложить на другое. Оставшийся сироп согреть и подать отдельно в соуснике. Это блюдо можно подать несколько иначе, не порционно, как указано здесь, а весь рис, когда он будет мягкий, уложить на блюдо в виде одной высокой тумбы, а кругом по краям, в виде венка, положить готовые половинки яблок, полить сиропом и поступать, как сказано выше.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сливки.* Для придания рису лучшего вкуса его нужно варить на сливках. Все правила, относящиеся к варке риса для пуддинга *(см. обед № 8)*, нужно применять и для этого блюда.

• *Сахар.* Сахар кладется в рис в то время, когда он уже будет мягкий, иначе рис долго не сварится и будет твердый.

• *Сорт яблок.* Яблоки можно брать антоновские и крымские, причем способ приготовления их различен, а именно: антоновские и вообще мягкие яблоки нужно печь, а не варить, потому что в последнем случае они разваливаются и теряют форму. Крымские яблоки более твердые, поэтому их можно варить.

• *Поливание сиропом.* Поставленные в печку яблоки с рисом поливаются сиропом для того, чтобы рис не был сухой и чтобы вообще все блюдо получило вкус сиропа.

• *Подача блюда.* Помм а-ля Конде всегда должно подавать

горячим, потому что холодный рис не имеет того вкуса, как горячий, и становится твердым и клейким.

• *Груши.* Вместо яблок можно брать груши, которые отвариваются так же, как и для компота.

## Обед № 22

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп-пюре из гороха с гренками
**2.** Рагу из телячьей грудинки
**3.** Слоеные трубочки с кремом

### *Суп-пюре из гороха*

Количество продуктов
*Ветчины* — 0,8 кг
*Гороху лущеного* — 300 г
*Муки для заправки* — 1 ст. л.
*Масла столового* — 50 г
*Сметаны* — 200 г
*Воды холодной* — 7–8 глубоких тарелок

### *Рагу из телячьей грудинки*

*Телячьей грудинки* — 1 кг
*Репы, моркови* — по 3 шт.
*Картофелю* — 5–10 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Масла* — 100 г
*Муки французской* — 50 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Сметаны* — 200 г
*Зелень петрушки*
*Соли, перцу* — по вкусу
*Букет*

### *Слоеные трубочки с кремом*

Для слойки:
*Муки французской* — 200 г
*Масла* — 200 г

*Воды холодной* — ½ стакана
*Соли* — 1 ч. л.
Для крема:
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 50 г
*Муки французской* — 1 ст. л.
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Масла сливочного* — 50 г
*Ванили* — ½ палочки

## Суп-пюре из гороха с ветчиной

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв половинчатый горох, промыть его хорошенько, сложить в кастрюлю, прибавить туда ветчину с косточкой, залить холодной водой и поставить вариться, как бульон. Когда горох будет мягкий, то протереть его через сито, и если суп будет жидок, то заправить его горячей пассеровкой (как и все заправочные супы), прибавить сметаны и дать вскипеть несколько раз. Ветчину, оставшуюся в кастрюле, нарезать кусочками и перед подачей опустить в суп.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Этот суп приготовляется почти всегда без говядины, с одной ветчиной.

● *Сорт гороха.* Для того чтобы горох разварился, лучше брать половинчатый, т. е. лущеный, а если берется обыкновенный сорт, то его нужно за несколько часов до приготовления намочить в холодной воде.

• *Заправка.* Суп-пюре из гороха заправляется сметаной, а не льезоном, как прочие супы-пюре.

• *Соль.* Ввиду того, что ветчина сама по себе солона, соли нужно класть очень мало.

## Мелкие гренки

Для обыкновенных гренков нужно срезать корку с французской черствой булки или польского хлеба, потом разрезать всю булку на ровные ломтики и каждый из них на маленькие ровные кубики. Нарезанные гренки положить на сотейник, полить распущенным столовым маслом, посыпать тертым пармезаном или каким-либо другим острым сыром и поставить в легкий духовой шкаф. Когда гренки подсохнут и

немного подрумянятся, то готовы. Если хотят сделать более крупные гренки, то очищенную от корки булку можно нарезать длинными, ровными, тонкими полозками и каждый гренок, обмакнув в распущенное масло, сложить на сотейник попросторнее, так чтобы гренки не лежали друг на дружке, потом посыпать тертым сыром и, поставив в легкий духовой шкаф, дать им зарумяниться.

## Рагу из телячьей грудинки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Обмыть и разрезать сырую телячью грудинку сначала вдоль по костям, потом каждую кость разрубить еще раз в поперечном направлении на три части, чтобы получились четырехугольные кусочки. Посыпать каждый кусок с обеих сторон солью, перцем и мукой. Нашинковав потоньше луковицу, спассеровать ее в глубоком сотейнике, и когда она начнет румяниться, сложить туда же, в сотейник, куски грудинки, прибавить незначительное количество бульону, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленном огне, почаще помешивая ее со дна лопаточкой. Когда грудинка слегка заколеруется, то прибавить в сотейник холодную пассеровку, остальной бульон, положить туда же половину всего количества сметаны, обланжиренные коренья, нарезанные косячками или вынутые на круглую выемку в виде горошин, прибавить букет и затем продолжать тушить на медленном огне на краю плиты. За ¼ часа до подачи на стол прибавить в рагу обланжиренный картофель, нарезанный такой же формой, как и коренья, остальную сметану и потушить еще немного, пока все продукты будут мягки. Готовое рагу переложить в металлическую чашку или в глубокое блюдо и посыпать сверху рубленой зеленью петрушки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Помешивание лопаточкой.* Для того чтобы сок, который имеется в сотейнике во время припускания, не пригорал ко дну, следует как можно чаще помешивать со дна лопаточкой и подливать незначительное количество бульона.

• *Коренья.* Коренья прибавляются в рагу не в сыром виде, а обланжиренные для того, чтобы удалить горький привкус и не сообщить телятине вкуса сырости.

• *Картофель.* Ввиду того, что картофель мягче кореньев и доходит до готовности быстрее их, его кладут в то время, когда коренья будут почти мягкие, в противном случае картофель развалится и потеряет форму.

• *Сметана.* Пропорция сметаны не вся кладется в рагу в

начале приготовления для того, чтобы от долгого кипения сметана не отскочила и не обратилась в масло. Во избежание этого вторая часть сметаны прибавляется незадолго до подачи к столу.

• *Густота соуса.* Соус для рагу должен иметь густоту сметаны, чтобы покрывал мясо густым налетом.

• *Прибавка зелени.* Кроме кореньев и картофеля в рагу можно прибавлять зеленые бобы или зеленый горошек, или зеленые стручки. Зелень эта отваривается особо и кладется в рагу перед подачей на стол.

• *Баранья грудинка.* Точно таким же способом можно приготовить рагу из грудинки молодого барашка.

## Слоеные трубочки с кремом

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить слоеное тесто *(см. общие статьи о тесте)*, раскатать его довольно тонко, нарезать на длинные полоски (шириною в палец каждая). Затем приготовить формы трубочек из папки или сахарной бумаги, а еще лучше, если для этого имеются деревянные формочки трубочек. Если формы деревянные, то смазать немного маслом. Каждую полоску теста обернуть вокруг формочки в виде ленты, начиная с узкого конца так, чтобы одна лента слегка покрывала другую. Обернуть таким образом все трубочки, положить их боком на лист, смоченный водой, и поставить печься, как обыкновенно слойку. Когда тесто начнет румяниться, посыпать его немного сахарной пудрой, чтобы поверхность сделалась блестящей. Когда трубочки испекутся, то будут свободно отставать от формы. Готовые трубочки наполнить заварным кремом патисьер или взбитыми сливками. Для удобства крем выкладывают в приготовленный для этого бумажный корнет и из него уже наполняют трубочки.

Крем патисьер приготовляется так: отбить в кастрюлю желтки, прибавить сахар, французскую муку, кусочек ванили, развести сливками, поставить на плиту и проварить, чтобы стал густой, как пюре; тогда прибавить сливочное масло, размешать и остудить на холоду. Если после проваривания крем не будет достаточно гладкий, то протереть через сито, пока горячий.

## Обед № 23

Меню обеда на 5 персон

**1.** Рахмановские щи

**2.** Телятина под бешемелем (а-ля крем)

**3.** Вафли с вареньем

## *Рахмановские щи*

*Свежей осетрины* — 600 г
*Ершей* — 25 шт.
*Белых кореньев* — по 1 шт.
*Шпинату* — 600 г
*Щавелю* — 300 г
*Муки* — 3 ст. л.
*Масла* — 50 г
*Сметаны* — 200 г
*Яиц* — 5 шт.
*Соли* — по вкусу
*Холодной воды* — 7–8 глубоких тарелок

## *Телятина а-ля крем*

*Почечную часть телятины* — 1,4 кг
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону для сока* — 2 стакана
*Соли, перцу* — по вкусу

Для бешемеля:
*Муки французской* — 100 г
*Масла* — 100 г
*Молока* — ¾ бутылки
*Мускатного ореха Соли* — по вкусу
*Сыру тертого острого* — 100 г
Для крокетов: *Картофелю* — 5–8 шт.
*Желтков в крокеты* — 2 шт.
*Желтков для панировки* — 1 шт.
*Прованского масла* — 1 ч. л.
*Картофельной муки* — 1 ст. л.
*Сухарей для панировки, фритюру для жарения*

## *Вафли*

*Яиц* — 5 шт.
*Муки французской* — 200 г
*Масла сливочного* — 50 г

*Густых сливок* — ½ бутылки
*Соли, сахару* — по 1 ч. л.
*Молока* — ½ бутылки
*Варенья* — 400 г

**Рахмановские щи**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться бульон из ершей и свежей осетрины. После снятия пены положить белые коренья, соль, букет и пряности. Зелень, т. е. шпинат и щавель, приготовить, как для зеленых щей *(см. обед № 10)*, заправить пассеровкой и во всем поступать, как для скоромных зеленых щей. Вынув сварившуюся осетрину, снять с нее хрящи, остудить, нарезать на порционные куски и перед самой подачей к столу опустить в готовые щи.

К рахмановским щам подаются фаршированные яйца или опускаются прямо в щи пашоты (яйца в мешочке).

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Осетрина.* Перед нарезкой осетрины ее следует остудить, иначе она плохо режется и разваливается. Во время варки бульон не следует сильно кипятить, отчего осетрина будет крошиться при нарезке на порции.

Навар, получаемый от одной осетрины, очень слаб, поэтому не принято варить рахмановские щи иначе, как на бульоне из ершей.

**Телятина а-ля крем**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с кости почечную часть телятины, зачистить ее, придать ей форму рулета и связать голландскими нитками. Затем посолить, сложить на противень, полить отколерованным маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда телятина заколеруется с обеих сторон, прибавить бульону или кипятку и полученным соком почаще поливать ее до тех пор, пока она не дойдет до готовности, т. е. станет мягкой, а из места прокола не будет вытекать кровяной сок; тогда остудить телятину, слить с противня сок, снять с него жир и процедить. Затем приготовить густой соус бешемель. Нарезать телятину тонкими ровными ломтиками поперек волокон, сложить их на металлическое или эмалированное, продолговатое блюдо в том самом порядке, как они были до нарезки. При перекладывании промазывать ломтики

бешемелем так, чтобы слой его приходился между каждыми двумя ломтиками телятины. При этом слои бешемеля следует пересыпать тертым пармезаном или другим каким-нибудь острым сыром. Приготовленное таким образом жаркое покрыть еще сверху густым слоем бешемеля, чтобы телятины совсем не было видно, посыпать сверху тертым сыром, покропить растопленным маслом и поставить блюдо в духовой шкаф в средний жар минут на 20 или дольше, пока на бешемеле не образуется красивая румяная корочка. Вынув телятину из печки, обтереть края блюда мокрым полотенцем, огарнировать его картофельными крокетами или картофелем дюшес и подавать к столу. Процеженный сок подается отдельно в соуснике.

• *Соус бешемель* приготовляется так: сделать горячую белую пассеровку на французской муке, развести ее горячим молоком или сливками, вскипятить, чтобы соус загустел, прибавить по вкусу толченого мускатного ореха и соли.

• *Крокеты из картофеля.* Очистить от кожицы сырой картофель, сварить его в соленом кипятке. Когда картофель будет мягкий, то слить

воду, просушить его немного на плите, потом протереть горячим. Положить в него картофельную муку и желтки, которые нужно класть по одному и мешать в это время пюре лопаткой. Положив в пюре желтки, остудить его. Затем наделать из пюре маленьких круглых шариков и продолговатых жгутов. Разделав крокеты, запанировать их в яйце и сухарях и изжарить в отколерованном фритюре, как пирожки. Если желают дать на гарнир картофель-дюшес, тогда то же самое картофельное пюре, заправленное желтками, разделывается на маленькие квадратики и четырехугольники, которые совсем не панируются, а только зажариваются и то не во фритюре, а на масле. Жарить дюшес нужно на отколерованном масле на медном сотейнике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт телятины.* Кроме почечной, можно брать и другую часть телятины, имеющую мало костей и сухожилий, например, кусок от фрикандо или от лопатки. Это же блюдо можно приготовить из мякоти от оставшегося жареного телячьего окорока, который подавался к столу накануне. В этом случае срезанные с костей ломтики, уже изжаренной раньше телятины, смазывают указанным порядком бешемелем и запекают в духовом шкафу.

• *Выделение кости.* Иногда подают телятину а-ля крем на кости, не вынутой перед жарением. Едва ли, однако же, это целесообразно, так как в таком случае блюду нельзя придать того

красивого вида, какой имеет рулет.

• *Бешемель.* Для телятины а-ля крем следует приготовлять густой бешемель, так как жидкий соус не удержится на ней и будет стекать, вследствие чего блюдо получит некрасивый вид. Для того чтобы соус был гладкий, без комков, нужно всегда разводить пассеровку горячим молоком *(все правила, относящиеся к приготовлению соусов, см. общую статью о соусах).*

• *Сыр.* Посыпание сыром дает блюду остроту, которой нет ни в мясе телятины, ни в покрывающем ее бешемеле. Кроме того, от сыра и распущенного масла, которым кропят поверхность бешемеля, на нем при запекании образуется румяная корочка.

• *Крокеты.* Пюре, предназначаемое на крокеты, не следует разводить молоком, потому что крокеты будут жидкие и при жарении могут полопаться и развалиться — дюшес также. Желтки кладутся в картофельное пюре для придания ему большей связи, но белки класть не советуем — крокеты выйдут твердыми. Для того чтобы желтки не заварились и в пюре не образовались желтые комочки, необходимо класть желтки в пюре не сразу, а по одному и мешать в это время пюре лопаткой. Кроме желтков, для связи можно прибавить 1 ложку картофельной муки. Разделывать крокеты удобнее из холодного, чем из горячего пюре, а потому последнее всегда нужно остудить. При разделывании крокетов не следует их много валять в муке, отчего они теряют нежность и становятся твердыми. Для того чтобы крокеты получили хороший колер, можно панировать их не в цельном яйце, а в желтке, смешанном с прованским маслом. Для того чтобы во время жарения крокеты не лопались, картофель нужно варить в малом количестве воды и после варки хорошенько просушить, чтобы не был водянистый.

## Вафли

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Распустив в кастрюле 50 г сливочного масла, поставить его на лед и начать взбивать лопаточкой до тех пор, пока сделается густым, как сметана, тогда начать прибавлять по 1 штуке желтки, всего 5 штук, и мешать в одну сторону. После желтков всыпать французскую муку и сейчас же прибавить молоко, и тогда уже все размешать вместе, прибавить по щепотке соли и сахару. Затем взбить в разных кастрюлях белки, оставшиеся от желтков и густые сливки (½ бутылки); когда то и другое будет готово, то прибавить сначала белки в сливки, а потом эту смесь в тесто, размешать его осторожно сверху вниз, поставить кастрюлю с тестом в лоханку с холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовив

для этого вафельные доски *(см. ниже)*; класть тесто в доски, по полной столовой ложке, и печь на сильном огне.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Желтки.* Для того чтобы вафли не рвались во время печения и были бы нежны, нужно хорошенько растереть масло с желтками и класть желтки уже в густое, а не в распущенное масло. В тесто для вафель лучше класть одни желтки, а не яйца целиком, так как от белков, если они положены не взбитыми, тесто бывает твердое.

• *Белки* прибавляются в тесто взбитыми, в таком виде они придают тесту пышность и легкость. Если желают иметь более сухие, хрустящие вафли, то вместо 5 можно положить 7 белков на эту пропорцию муки. Так как белки легче сливок, то всегда белки прибавляют в сливки.

• *Масло* берется сливочное и всегда в растертом, а не топленом виде, так как жидкое масло делает тесто жирным, потому что плохо соединяется с мукой. Не следует увеличивать пропорцию масла, так как тогда вафли будут рваться.

• *Мука и молоко.* Для того чтобы тесто было гладкое и не имело комков, необходимо муку и молоко прибавить одновременно, сразу, молоко также прибавляется для того, чтобы вафли были суше и хорошо снимались с досок; для вафель лучше брать муку французскую, нежели конфектную (крупчатку). Из французской муки получается тесто нежнее, чем из крупчатки.

• *Сахар.* В тесто для вафель не следует класть много сахару, потому что от этого вафли выходят тяжелыми и при печении горят.

• *Вафельные доски.* Для того чтобы при печении вафли хорошо отставали от доски и не ломались, доски никогда не следует мыть водой, а нужно их смазать жиром, насыпать в средину соли и прокалить хорошенько на плите, а потом тщательно вытереть бумагой. Если же доски моют, то окончательно портят их, и поэтому при печении вафли не отстают от них.

При покупке вафельных досок следует обращать внимание на то, чтобы доски были хорошо, гладко отшлифованы, в средине не имели бы никаких зазубрин, плотно бы закрывались и не имели щелей. Если таковые недостатки имеются, то при печении в форму попадает воздух, тесто опадает, и вместо пышных высоких вафель получаются сырые лепешки. Вафельные доски бывают различной величины и глубины; чем доски глубже, тем пышнее и прозрачнее выходят вафли.

• *Качество вафель.* Достоинство вафель заключается в том, чтобы они были легки и прозрачны; легкость и пышность вафель зависит от количества взбитых сливок, взятых на данную

пропорцию муки. Можно на 200 г муки положить не ½, а ¼ бутылки густых сливок; конечно, в последнем случае вафли не будут так легки и пышны, как в первом. Кроме того, если вафельные доски плоские и неглубокие, то даже и при большом количестве сливок вафли не могут быть очень пышны и высоки.

• *Жар плиты.* Для печения вафель требуется сильный жар, чтобы доски быстро накалялись. Для этого нужно иметь тонкие сухие дрова и хорошо вычищенную плиту. Если дрова будут сырые и толстые, а в плите будет много золы, то, несмотря на правильный способ приготовления теста и хорошие доски, вафли не могут быть легки и прозрачны. Когда кладут тесто, то доски должны дымиться; в противном случае вафли будут плохо сходить с досок.

• *Примечание о других сортах вафель.* В этом же руководстве, в отделе французских обедов *(обед № 13 — каймак)*, помещен другой способ приготовления вафель, без молока с большим количеством взбитых сливок, очень нежных и легких. Кроме того, очень хорошие, пышные вафли можно делать из кислого теста *(см. по оглавлению)*.

## Обед № 24

Меню обеда на 5 персон

**1.** Селянка сборная мясная

**2.** Утка с гляссированной репой в малаге

**3.** Пуддинг из белого хлеба

### *Селянка сборная мясная*

*Мяса подбедерка* — 600 г (для бульона)

*Телятины мякоти* — 400 г

*Рябчиков филейных* — 2 шт.

*Ветчины вареной* — 200 г *или языка вареного* — 200 г (соленого)

*Томату для цвета* — 50 г

*Маринованных грибов, оливок, корнишонов* — по 50 г

*Муки* — 2 ст. л.

*Масла* — 150 г для жарения

*Сметаны* — 200 г

*Луку* — 1 шт.

*Букет*

*Соли* — по вкусу

*Холодной воды* — 7–8 глубоких тарелок

## *Утка с репой в малаге*

*Уток* — 2 шт.
*Репы, если крупная — 6 шт., если мелкая* — 10 шт.
*Луку* — 2 шт. больших
*Перцу, лаврового листу, соли, сахару* — по вкусу
*Масла столового для жарения* — 100 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Вина малаги* — 1 стакан
*Картофельной муки* — 2 ч. л.

## *Пудинг из белого хлеба*

*Белого хлеба или бисквита* — 200 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Яиц* — 6 шт.
*Сливок ординарных, чтобы смочить булку* — ¾ стакана
*Сахару* — 100 г
*Коринки* — 50 г
*Лимонной цедры с одного лимона*

Для подливки:
*Сиропу из-под варенья* — ¾ стакана
*Кипятку* — ¾ стакана
*Картофельной муки* — 1 ч. л.
*Белого вина* — ¼ стакана

## Селянка сборная мясная

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон из говядины. Пока бульон варится, изжарить мякоть телятины (от ссека, лопатки) и рябчики, каждое особо. Полученный при жарении телятины и дичи сок прибавить в бульон; телятину остудить, у рябчиков снять все мясо с костей и нарезать его бланкетами, все же кости, кроме спинки, также положить в бульон.

Маринованные грибы нарезать тонкими ломтиками, оливки очистить винтом; корнишоны нарезать кружочками и все эти маринады спассеровать на масле. Телятину нарезать бланкетами, так же нарезать вареную ветчину или язык. Когда все будет готово, то, процедив бульон через салфетку, заправить его горячей пассеровкой, положить сметану, маринады, пюре

томатов-консервов и прокипятить несколько раз, потом положить приготовленные бланкеты телятины, дичи и ветчины, еще раз прокипятить и подавать.

● *Примечание.* Этот суп можно назвать экономическим, потому что для него не нужно специально покупать телятину и дичь, а можно все это сделать из остатков различных жарких. Если телятина и ветчина имели кости, то последние могут также идти на выварку в бульон, и тогда мяса можно или не брать совсем, или же брать очень мало (на 5 персон 400 г).

Но, конечно, если желают приготовить этот суп, не имея остатков, то все продукты нужно купить, как это указано у нас в пропорции.

## Утка с гляссированной репой

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив, выпотрошив и промыв молодую утку, вытереть ее полотенцем и посолить как внутри, так и снаружи. Отколеровав в сотейнике или в продолговатой кастрюле масло, положить утку, нарезанный греночками репчатый лук и пряности по вкусу и поставить жарить в духовой шкаф минут на 45, поворачивая ее от времени до времени и стараясь при этом не помять лук. Когда утка зарумянится, прибавить туда же, в кастрюлю, бульону и почаще поливать. Пока жарится утка, заняться приготовлением репы. Для этого, очистив репу от кожицы, разрезать каждую на восемь частей и затушить в собственном соку до полуготовности, отдельно от утки. В это же время распустить на сотейнике масло, всыпать в него мелкий сахар и, помешивая, дать ему поджариться до коричневого колера. Затем положить туда же, в сотейник, утушенную до половины готовности репу, прибавить к ней малагу, накрыть крышкой и утушить до готовности. Когда репа покроется блестящим налетом и утка будет готова, то нарезать ее, уложить на блюдо, чтобы имела натуральную форму, уложить кучками вынутый лук, а также репу, расположив их кругом, букетом. Оставшийся в кастрюле после жарения утки сок отделить от жира *(см. сок для ростбифа, обед № 1)*, влить малагу, мясной бульон и дать вскипеть под крышкой. Затем развести малагой картофельную муку и влить тоже в кастрюлю. Когда соус загустеет, процедить его через сито, облить утку и гарниры и подавать тот же соус отдельно.

## Пуддинг из белого хлеба

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Срезать с французской булки или польского хлеба корку, намочить мякиш в сливках так, чтобы получилась густая кашица, и прибавить туда желтки, сахар и масло, приготовленные как для рисового пуддинга, положить коринку, цедру лимонную (тертую) и последними прибавить взбитые белки; печь в такой же форме и так же, как рисовый пудинг *(см. обед № 8)*. Перед подачей облить соком из-под варенья, разбавленным кипятком и немного заправленным картофельной мукой с вином.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другой сорт булок.* Пуддинг этот можно приготовлять и из сдобных булок или сухарей, и даже черствых. Если взяты черствые сухари или булки, то нужно их заливать горячими сливками, чтобы они лучше размокли. Если булки взять сладкие, то сахару можно брать немного меньше 50 г. Пуддинг этот можно приготовить из бисквита.

• *Подливка.* Так как сироп из-под варенья очень сладок, то его разбавляют кипятком, а для того чтобы подливка была не очень жидкая, ее заправляют картофельной мукой.

## Обед № 25

Меню обеда на 5 персон

**1.** Рассольник Новотроицкий

**2.** Поросенок жареный, фаршированный

**3.** Желе-ералаш

### *Рыбный рассольник (Новотроицкий)*

Количество продуктов

*Ершей* — от 15 до 25 шт.

*Сига или судака* — 400 г

*Осетрины свежей* — 400 г

*Соленой рыбы* — 400 г

*Раков* — 15–20 шт.

*Белых кореньев* — 250 г

*Соленых огурцов* — 5 шт.

*Укропу*

*Муки* — 2 ст. л.

*Масла* — 100 г

*Огуречного рассолу, соли, перцу, лаврового листу, букет* — по вкусу

*Томат* для цвета, если мало ракового масла

## *Жареный фаршированный поросенок*

*Поросенок* — 1 шт.
*Гречневой крупы* — 400 г
*Масла столового* — 200 г
*Соли* — по вкусу
*Бульону для сока* — 2½ –3 стакана

## *Желе-ералаш*

Для желе:
*Сахару* — 150 г
*Воды* — ½ бутылки
*Клею* — 6 листов
*Малинового соку, пюре или варенья* — ½ стакана
*Лимонного сока* — по вкусу с 2 лимонов
*Фильтровальной бумаги* — ¼ листа

Для бламанже:
*Миндалю сладкого* — 100 г
*Миндалю горького* — 5 шт.
*Сахару* — 100 г
*Молока* — 1½ стакана
*Желатину* — 4 листа

## Рыбный рассольник (новотроицкий)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив свежую рыбу, как для ухи (снять филеи с костей), залить кожу, кости и головы холодной водой и положить туда же обрезки кореньев, зернышки и кожу соленых огурцов, букет и соль. Затем поставить варить, как уху. Когда бульон сварится, т. е. навар получит хороший вкус, то процедить его через сито и отварить поочередно все филеи свежей рыбы, нарезанные на порционные куски. Сваренную рыбу переложить в холодную соленую воду. Затем приготовить горячую пассеровку, развести ее огуречным рассолом, прокипятить, влить эту заправку в рыбный бульон, вскипятить его несколько раз и опустить в него гарниры: филеи свежей отваренной рыбы, соленую рыбу, предварительно отваренную отдельно, белые коренья и мякоть огурцов,

приготовленных отдельно, как для скоромного рассольника *(см. обед № 11)*, и раковые шейки. Подкрасив рассольник раковым маслом, приготовленным из оставшихся после шеек раковых скорлупок, или пюре томатов, спассерованных на масле, перед самой подачей на стол положить в него укропу, нарезанного лапочками.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Рыба.* Для рассольника берется свежая и соленая рыба. Из свежей предпочитаются: сиги, осетрина, судаки, ерши и др. — из соленой: тешка севрюги и белорыбицы или соленая осетрина и белуга. Рассольник варится преимущественно из двух-трех сортов свежей рыбы и одного сорта соленой. Последнюю прибавляют для остроты вкуса, иначе рассольник был бы слишком пресным.

Соленую рыбу следует отваривать всегда отдельно и получаемый навар с нее вылить вон, так как при солке рыбы употребляется селитра и другие небезвредные вещества.

● *Придание остроты.* Если в готовом рассольнике окажется мало остроты, то можно к нему прибавить немного вскипяченного огуречного рассолу или лимонного соку, ни в каком случае не следует прибавлять уксус, так как от него рыба становится жесткой и рассольник получает терпкий вкус.

## Жареный фаршированный поросенок

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Вынув у поросенка из разреза на животе все внутренности, а также удалив прямую кишку, обмыть хорошенько, заправить передние лапки в разрезы, сделанные с обеих сторон под лопатками, и нафаршировать внутри рассыпчатой гречневой кашей, к которой прибавить почки, сердце и печенку от поросенка, отдельно прожаренные на масле и изрубленные. Потом зашить место разреза голландскими нитками, положить на противень спиной вверх, натереть кожу прованским маслом (чтобы лучше заколеровалась и хрустела), смазать сверху растопленным маслом (кисточкой), поставить в горячий духовой шкаф и жарить, как рост биф, смазывая маслом.

Поросенка можно также жарить на вертеле, таким же способом, как ростбиф. К жареному фаршированному поросенку подается собственный сок. Готовность поросенка определяется заправочной иголкой, как и готовность мяса. Перед нарезкой нужно снять нитки и высыпать кашу на то блюдо, на котором будет подаваться к столу. Нарезается поросенок так: сначала нужно отрезать голову от туловища по позвонкам и разрубить ее вдоль пополам или же, отрезав голову, отделить по связкам

верхнюю челюсть от нижней, потом отрезать передние и задние лапки по суставу, дальше разрезать туловище сначала вдоль на правую и левую половины по позвонкам так, чтобы тела позвонков остались при правой половине туловища, а потом каждую половину на несколько кусков, каждый шириною в 2–3 пальца. Разрубив таким образом поросенка, уложить куски его в таком порядке, чтобы они сохранили свою натуральную форму; сначала на блюдо кладется каша, а сверх нее куски поросенка.

Если взят очень крупный поросенок, то каждая ножка еще разрезается на две части по суставу.

● *Примечания.* Так как хвост, кончик носа и уши поросенка очень нежны, то, чтобы при жарении они не сгорели, их нужно обернуть тестом, которое потом снять.

Поросенка можно жарить не фаршированным и не целиком, а только одну его половину, а другую половину можно подать в отварном виде холодную (приготовление вареного поросенка *см. по оглавлению*).

Для этого его разрубают в сыром виде пополам в продольном направлении и жарят, положив на бок, кожею вверх. Для того чтобы кожа поросенка не вздувалась пузырями и не лопалась, ее не надо поливать соком, как мясо во время жаренья, а нужно только время от времени смазывать маслом (кисточкой). Поросенка нужно солить только перед концом жаренья, иначе мясо его покраснеет.

## Гречневая рассыпчатая каша

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв гречневой крупы-ядрицы, всыпать ее на сито и высеять всю пыль, затем распустить на сковороде небольшой кусок масла и, когда оно зарумянится, поджарить крупу докрасна, мешая ложкой, потом отставить на стол, налить кипятку и дать постоять спокойно минут 10. Затем снять шумовкой все поднявшиеся наверх черные зернышки и слить воду; переложить крупу в горшок или какую-либо другую посуду без ручки, залить крутым кипятком в таком количестве, чтобы последний на 3 пальца покрыл крупу выше ее объема, положить по вкусу соли, кусок столового масла, считая на каждый фунт крупы по ⅛ фунта масла, размешав хорошенько, закрыть горшок плотно крышкой и поставить его в кастрюлю, наполненную кипятком в таком количестве, чтобы последний вершка на 2 (10 см) не доходил до краев горшка, закрыть кастрюлю также крышкой и поставить в духовой шкаф, в хороший жар; держать в шкафу до тех пор, пока каша покраснеет и крупинки будут отделяться одна от другой (через 2–2½ часа).

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт крупы.* Для рассыпчатой каши лучше всего брать крупу-ядрицу; но так как она долго варится, то для ускорения времени можно брать готовую, жареную крупу, которую уже не надо обжаривать, а только промыть и сразу поставить вариться, как указано выше.

• *Просевание.* Из крупы нужно высеять только пыль, но не промывать ее до поджаривания, потому что тогда долго не румянится.

• *Жарение.* Поджаривать крупу удобнее с небольшим количеством масла, а не на сухой сковороде, потому что она может пригореть и потом будет пахнуть гарью.

Для того чтобы крупа не пригорела даже и при жарении на масле, ее нужно мешать все время ложкой.

Сырая крупа обжаривается для того, чтобы каша имела красный цвет. В русской печи каша и без поджаривания выйдет красной, но в духовом шкафу, и тем более в короткое время, этого нельзя достигнуть.

• *Промывка.* Обжаренная крупа заливается кипятком для того, чтобы можно было удалить дурные крупинки, которые всегда всплывают на поверхность, и их легко снять шумовкой.

• *Кипяток.* Для рассыпчатой каши необходимо брать крутой кипяток, иначе она не заварится и не будет отделяться крупинками.

• Точно так же каша не выйдет рассыпчатой, если в нее налить очень много кипятку.

• *Масло.* При варке в кашу необходимо положить небольшой кусочек масла для того, чтобы она лучше рассыпалась.

• *Преимущество варки на пару.* Каша, сваренная обыкновенным способом, как принято в хозяйствах, всегда имеет по краям засохшую корку, которую потом приходится отскабливать от горшка; кроме того, варится очень долго и не всегда выходит рассыпчатой, тогда как сваренная на пару указанным образом этих недостатков не имеет и варится очень быстро.

При варке каши на пару нужно следить за тем, чтобы в кастрюле, в которой стоит горшок, была все время вода, которая не попадала бы в горшок, потому что тогда каша выйдет жидкой, а не рассыпчатой.

В настоящее время для варки каши продаются особые паровые котелки, имеющие два дна: в одно через узкое отверстие вверху вливается кипяток, а на другое, находящееся на некотором возвышении от первого, кладется крупа, заливается кипятком и

кладется масло, как указано в рецепте; затем котелок закрывается плотно крышкой и ставится на плиту; нужно только следить за тем, чтобы котелок был постоянно

наполнен кипятком, а то распаяется.

● *Назначение рассыпчатой каши.* Гречневая каша употребляется как фарш для различных мясных блюд, пирогов и проч., а также подается к щам и борщу или самостоятельным блюдом.

## Желе-ералаш

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить сахарный сироп для желе *(см. обед № 5)* и распустить в нем отмоченный в холодной воде и отжатый желатин. Когда последний распустится, то разделить сироп пополам в две посуды. В одну половину сиропа прибавить сок или пюре малиновое или земляничное, а в другую сок из апельсинов или лимонов. Красное желе подкрасить кармином, а лимонное — поджигой, чтобы получило золотистый цвет. Каждое желе особо оттянуть фильтровальной бумагой, процедить в разную посуду и остудить. Приготовить также бламанже *(см. обед № 2)* и остудить его.

Когда оба сорта желе и бламанже будут готовы, взять желейную форму с отверстием в средине, облить ее холодной водой, поставить в лед, налить на палец лимонного желе и застудить совершенно. Через 10–15 минут налить на застывшее желе слой бламанже и опять застудить, потом налить ряд красного желе, застудить и так поступать, пока форма будет совсем полная, тогда вынести на холод и, дав хорошенько застыть (¾ или 1 час), выложить из формы, как и обыкновенное желе.

● *Примечания.* Каждый ряд желе необходимо хорошо застуживать, в противном случае сорта желе смешаются вместе, и не получится правильных полос. Все правила, относящиеся к приготовлению желе, помещены в *обеде № 5 — желе из ягод*.

Вместо земляничного или малинового пюре можно брать клюкву, из которой нужно выжать сок, дальше поступать как обыкновенно с желе. Для придания аромата в клюквенное желе можно прибавлять ваниль.

## Обед № 26

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп кресси, пирог из кисло-слоеного теста

**2.** Пожарские котлеты, соус пикант

**3.** Шоколадное мороженое

## *Суп кресси*

Количество продуктов
*Мяса* — 1 кг
*Моркови* — 500 г (5 шт. средней величины)
*Рису* — 100 г
*Масла столового* — 100 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Желтков* — 2 шт.
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Букет, соли* — по вкусу
*Воды холодной* — 8–10 глубоких тарелок

## *Пожарские котлеты*

*Куриц* — 2 шт. средней величины
*Масла столового* — 200 г (в изрубленное мясо)
*Белого хлеба* — 2 ломтика
*Сливок ординарных* — 1½ стакана
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Масла для жарения* — 100 г

## *Соус пикант*

*Луку* — 1 шт.
*Масла столового* — 50 г
*Уксусу* — ¼ стакана
*Томату* — 100 г
*Фюме — ¼ стакана, бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Корнишонов, маринованных грибов* — по 100 г
*Каенского перцу* — по вкусу

## *Шоколадное мороженое*

*Желтков* — 6 шт.
*Сахару* — 150 г

*Молока* — 1 бутылку, или сливок
*Шоколаду* — 50 г
*Ванили* — ½ палочки

## Суп кресси

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить белый бульон, как и для прочих супов-пюре; приготовить рисовый шлем; затушить до мягкости в собственном соку морковь. Когда она будет готова, то соединить ее с разваренным рисом и протереть все через сито горячими. Дальше поступать, как и со всеми супами-пюре из овощей. Приготовление шлема *см. общие правила о приготовлении супов-пюре — рисовый шлем.*

## Пирог из кисло-слоеного теста

Приготовить кисло-слоеное тесто *(см. общую статью о тесте)*, на 400 г муки. Когда тесто приготовлено, то раскатать его тонким пластом четырехугольной величины, сложить на лист, посыпанный мукой, положить на средину фарш и соединить края вместе и, таким образом, придать форму обыкновенного плоского пирога, защипав хорошенько края, чтобы при печении пирог не открылся; смазать сверху яйцом и поставить в духовой шкаф в средний жар. Когда пирог испечется, то будет свободно отставать от листа. Фарш можно приготовить из мяса, капусты и проч. по желанию.

## Фарш из свежей капусты

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изрубить мелко свежую капусту, ошпарить ее крутым кипятком, дать остыть, отжать досуха; изрубить мелко лук, спассеровать его на масле в сотейнике и, когда начнет зарумяниваться, положить туда же отжатую капусту, прибавить масла и поджарить до мягкости. Когда капуста будет готова, то заправить по вкусу солью, перцем и щепоткой сахара и прибавить бульону столько, чтобы фарш был сочный.

Этот фарш употребляется для тех же пирогов, что и фарш из моркови. К нему также можно прибавлять рубленые вареные яйца.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Обланжиривание.* Капуста ошпаривается кипятком для удаления горького привкуса.

• *Отжатие.* После обланжиривания капусту должно хорошо отжать, чтобы была сухая, иначе фарш будет иметь водянистый вкус.

• *Примечание о тушении.* Если желают иметь фарш из тушеной капусты, то, положив капусту в сотейник, кроме масла, в нее прибавляют немного бульону и тушат под крышкой в духовом шкафу или на краю плиты. Жареная капуста всегда бывает белее тушеной.

Этот же способ применяется и при приготовлении капусты для постных пирогов, заменяя бульон рыбным или грибным наваром, а коровье масло постным.

## Пожарские котлеты

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Не опаливая курицы, сделать продольный разрез по коже на груди, отделить все мясо от костей и мелко изрубить; затем прибавить к измельченной массе мякоть белого хлеба, размоченного в молоке или сливках, кусок сливочного или хорошего столового масла протолочь хорошенько в ступке и протереть через редкое сито для того, чтобы удалить все жилки, или же смолоть все вместе в мясорубке. Кроме того, прибавить по вкусу соли, перцу, и если масса недостаточно нежна, то прибавить ординарных сливок в таком количестве, чтобы масса была нежная, промешать ее хорошенько ложкой, смочить стол холодной водой и разделить всю массу на порции, считая по две котлеты на персону. При разделывании котлет вставляется в каждую из них, в широкую часть, косточка курицы; в остальном поступается, как и при разделывании мясных котлет, т. е. котлеты панируются в яйцах и сухарях и жарятся на масле на медном сотейнике, на легком огне. К пожарским котлетам подается гарнир из разных овощей и соус пикант или сюпрем.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Пожарские котлеты можно готовить и из старой курицы, так как мясо мелко рубится и, следовательно, всегда будет мягким. Если в мясорубке ножи достаточно острые и она хорошо отделяет жилы, то мясо можно и не протирать через решето, а прямо мякоть курицы мелко смолоть вместе с белым хлебом, а потом прибавить к фаршу растертое масло и хорошо все промешать.

• *Булка.* Прибавляемая к изрубленному мясу булка служит, как известно, для задерживания в котлетах сока, который иначе во время жарения вытек бы из них, так как в измельченном мясе связь мясных волокон нарушена.

• *Масло.* Масло в куриных котлетах заменяет почечный жир, прибавляемый к мясным котлетам. Как на 400 г мякоти говядины идет 100 г почечного жира, так на 400 г мякоти курицы кладется 100 г масла. Эта замена вызывается тем, что почечный жир слишком груб для нежного куриного мяса. Масло кладется в твердом виде, потому что в растопленном оно слишком разжижает измельченную массу и плохо соединяется с нею. Не следует увеличивать указанной пропорции масла, так как слишком жирные котлеты могут при жарении развалиться.

• *Яйца.* В куриные котлеты яйца не кладутся по той же причине, как и в говяжьи.

• *Протирание мяса.* Изрубленное мясо протирается через сито

для того, чтобы удалить из него все жилки.

• *Сливки или молоко.* Если измельченная масса после пропускания через мясорубку окажется слишком твердой и клейкой, то необходимо прибавить к ней сливки или молоко, иначе котлеты не будут сочны и нежны. Можно также прибавлять мелко колотый лед.

• *Посуда.* Куриные котлеты следует жарить на толстом медном сотейнике; на железной сковородке масло быстро колеруется, вследствие чего корочка на котлетах получает темный цвет. Цвет жареных куриных котлет должен быть светлее, чем говяжьих.

Котлеты из дичи приготовляются так же, как и из курицы. Дичь мож но брать филейную, т. е. такую, у которой порвана кожа и мясо. Котлеты можно делать из рябчиков, куропаток, тетерек и прочей лесной дичи.

## Соус пикант

Взяв луковицу средней величины, очистить ее, мелко изрубить, промыть в холодной воде, завернув в салфетку, и спассеровать на масле в глубоком сотейнике или кастрюле. Когда лук зарумянится, то прибавить в него столового уксуса, закрыть крышкой и высадить последний “на нет”, т. е. дать уксусу совершенно выпариться; тогда прибавить пюре томатов, заранее спассерованного, влить фюме и бульон и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; затем процедить его через салфетку и положить в него рубленые корнишоны и рубленые маринованные грибы, тоже отдельно спассерованные на масле, прокипятить соус с ними один раз, прибавить каенского перцу и подавать в соуснике.

## Пюре из щавеля на гарнир к котлетам

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Перебрав и промыв щавель, приготовить из него пюре, как для зеленых щей *(см. обед № 10)*, и заправить густым бешемелем *(см. обед № 23 — телятина под бешемелем)*. На пюре из 400 г щавеля приготовить бешемелю на 1 ст. л. муки. Вместо бешемеля можно пюре из щавеля развести немного хорошим, крепким бульоном и прибавить кусочек сливочного масла. В последнем случае пюре будет немного жиже, чем в первом, так как бульон не придает ему такой связи, как бешемель.

## Шоколадное мороженое

Шоколадное мороженое приготовляется из сливочного. Шоколад натирают на терке, разводят немного горячим молоком или сливками, чтобы получилась гладкая масса без комков, которую и прибавляют в желтки, размешанные с сахаром. Затем эту массу разводят остальным количеством молока и дальше поступают, как с обыкновенным сливочным мороженым *(см. обед № 1)*.

• *Примечание. Сорт шоколада.* Для мороженого не следует брать очень дешевый шоколад, так как он придает мороженому мучной привкус и синеватый оттенок.

• *Мороженое крем-брюле.* Приготовляется тоже из сливочного мороженого. В проваренное сливочное мороженое прибавляют по вкусу жженого сахару (поджиги), который разводится несколькими ложками сливок, и дальше во всем поступают, как и со сливочным мороженым.

## Обед № 27

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп с рисом и с томатами
**2.** Жареный окорок телятины
**3.** Ореховое мороженое

### *Суп с рисом и с томатами*

*Мяса бедра* — 1 кг
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Букет и зелень укропа или петрушки*
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Соли* — по вкусу
*Рису* — 200 г
*Томату* — 100 г

### *Окорок телятины жареный*

*Окорок телятины обрезной* — на 8–10 персон
*Масла для жарения* — 100 г
*Соли* — по вкусу
*Бульону* — 2½ –3 стакана

*Картофелю* — 10–15 шт.

## *Ореховое мороженое*

*Желтков* — 6 шт.
*Сахару для мороженого* — 150 г
*Сахару для карамели* — 100 г
*Орехов в скорлупе* — 400 г
*Молока* — 1 бутылку
*Лимонного соку* — с ½ лимона

## Суп с рисом и с томатами

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить желтый бульон. Когда он будет готов, процедить через салфетку и опустить в него отдельно приготовленный рассыпчатый рис и пюре томатов-консервов или пюре, приготовленное из свежих помидоров; перед подачей прибавить рубленой зелени укропа или петрушки. *(Способ приготовления рассыпчатого риса см. обед № 5.)* Точно так же можно приготовить суп с вермишелем или с макаронами.

## Окорок телятины жареный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистить телячий окорок, т. е. срезать лишний жир и пленки, обмыть его, отсушить, посолить и сложить на противень жиром вверх. Полив телятину отколерованным маслом, поставить ее в горячий духовой шкаф и держать до тех пор, пока не заколеруется с обеих сторон. Тогда сбавить жар плиты, накрыть окорок пашиной (жировой прослоек в паху), чтобы не горел сверху (пашина обыкновенно всегда прилагается к окороку в лавке), подлить на противень бульону и жарить часа 2–½, до полной готовности, поливая все время ее соком. Затем отставить телятину на стол, снять нитки, положить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками, начиная с кости, т. е. с узкой стороны куска; резать надо немного наискось, поперек волокон, причем нарезанные куски следует положить обратно на кость, потом полить телятину соком, а оставшийся же затем сок подавать отдельно в соуснике. Кругом окорок огарнировать жареным картофелем, цветной капустой или картофельными крокетами и проч. Кость окорока можно украсить кокардой из бумаги.

● *Примечание.* Телячий окорок жарится преимущественно

указанным способом; что же касается жарения его на вертеле, то оно производится точно так же, как и жарение на вертеле ростбифа. *(Нарезка окорока см. рисунок нарезки ветчины.)*

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Зачистка окорока.* При зачистке задней части телятины следует снять лишний жир и пашину, кость же не выделять совсем, а лишь отрубить ее нижнюю часть, т. е. самую голяшку, вершка на два, на три (10–13 см).

• *Нарезка окорока.* Если взят маленький, плоский окорок и желают, чтобы он имел более высокий вид, то можно нарезать куски с нижней стороны и положить их тоже на кость вместе с теми кусками, которые срезаны с верхней стороны.

• *Примечание о фрикандо.* Фрикандо называется цельный кусок жареной телятины, именно той ее части, которая известна под этим названием; фрикандо телятины соответствует ссеку говядины.

Фрикандо натуральное, также как и задняя часть телятины, жарится:

1. в духовом шкафу,
2. на вертеле.

Способы приготовления совершенно тождественны с приготовлением телячьего окорока. Гарнирами служат различные овощи и зелень.

## Ореховое мороженое

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить окарамеленные орехи, истолочь их мелко в ступке и переложить в каменную чашку. Проварить льезон из желтков, сахару и молока, как для обыкновенного сливочного мороженого *(см. обед № 1)* и перелить его в ту посуду, где находятся орехи, остудить, мешая все время лопаточкой, затем процедить через кисею или, еще лучше, протереть через частое сито, вылить в мороженицу, заправленную в лед с солью, и заморозить до готовности, как и другие мороженые.

Окарамеленные орехи приготовляются так: взяв грецкие каленые орехи, очистить их от скорлупы, поставить в легкий жар духового шкафа и слегка поджарить, чтобы с них сошла кожица, или же ошпарить их кипятком, накрыть крышкой, дать так постоять 10–15 минут, а потом очистить, как миндаль, и просушить немного на плите. Когда орехи будут очищены, приготовить карамель так: всыпать в кастрюлю 100 г мелкого сахару, выжать туда же лимонного соку с половины лимона,

поставить кастрюлю на плиту, на хороший огонь, и мешать сахар все время лопаточкой, пока он совершенно распустится и обратится в густой сироп темно-красного цвета, т. е. карамель. Как только карамель будет готова, то всыпать в нее приготовленные указанным образом орехи, все быстро размешать вилкой и тотчас же выложить орехи из кастрюли на тарелку, смазанную прованским маслом, и остудить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Прибавление орехов.* Орехи следует соединять с горячим льезоном, а кроме того, их не надо удалять из него до тех пор, пока он совершенно не остынет; при таком способе мороженое получает хороший вкус.

Чем мельче истолчены орехи, тем лучший вкус получает мороженое. Куски орехов в готовом мороженом. Если желают, чтобы в готовом мороженом попадались кусочки орехов, то последние кладутся в него в то время, когда оно заморожено наполовину, т. е. до густоты жидкой кашицы. Но не следует класть орехи в то время, когда еще мороженое совсем жидкое, потому что в последнем случае все орехи упадут на дно и будут лежать только в одном месте.

● *Процеживание.* Для того чтобы удалить из мороженого истолченные орехи, положенные в него для придания орехового вкуса, перед вливанием в мороженицу его необходимо процедить.

Процеживать мороженое нужно через плотную кисею или через очень частое сито для того, чтобы в мороженом не осталось крупинок от истолченных орехов, от которых оно будет негладким.

• *Каленые орехи.* Вместо грецких орехов можно брать каленые орехи. Последние приготовляются таким же способом, как и грецкие.

• *Ошпаривание.* Если орехи ошпариваются кипятком, то перед окарамеливанием их нужно просушить, потому что карамель не держится на мокрых орехах.

• *Сахар для карамели.* Карамель приготовляется из чистого сахара, без прибавления воды, потому что от воды сахар окаменеет и вместо карамели получится негладкая, твердая масса.

• *Лимонный сок.* Лимонный сок прибавляется в сахар для того, чтобы он быстрее распускался.

• *Мешание орехов.* В то время, когда сахар распускается, его нужно мешать лопаточкой, чтоб не пригорел ко дну кастрюли.

• *Посуда для карамели.* Карамель удобнее всего приготовлять в кондитерской кастрюле или в медном тазике, который

употребляется для варенья, но, конечно, за неимением этой посуды можно приготовить карамель и в обыкновенной кастрюле.

• *Окарамеливание орехов.* Как только весь сахар распустится, сейчас же, немедля, следует класть в него орехи, в противном случае карамель перейдет, т. е. переварится и подгорит, отчего орехи получат горький вкус.

• Положив орехи в карамель, их нужно быстро перемешать в ней, чтобы каждый кусочек ореха покрылся ею. Орехи следует опускать в горячую карамель, а не давать последней остывать, потому что тогда она не пристанет к орехам.

• *Тарелка для орехов.* Тарелка, на которую складываются орехи после окарамеливания, смазывается всегда прованским маслом, чтобы орехи не пристали к тарелке.

Окарамеленные орехи сейчас же следует перекладывать на тарелку, а не держать в кастрюле, потому что они так прилипнут к кастрюле, что их потом очень трудно будет вынуть из нее, и, кроме того, карамель будет тянуться нитками.

## Обед № 28

Меню обеда на 5 персон
**1.** Борщок с дьяблями
**2.** Индейка, фаршированная каштанами
**3.** Гурьевская каша горячая

### *Борщок*

*Мяса подбедерка* — 1,2 кг
*Телячьей голяшки* — 400 г
*Свеклы* — 600 г в очищенном виде
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Мадеры* — по вкусу
*Соли, перцу, лаврового листу*
*Букет*
*Холодной воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Белков для оттяжки* — 3–5 шт.
*Томату* — 50 г

Для кнели:
*Курицы* — 1 шт.
*Густых сливок* — 1 стакан
*Сливок обыкновенных* — ¼ стакана

## *Дьябли*

*Сыру честеру* — 200 г
*Масла столового или сливочного* — 100 г
*Белого хлеба* — 2 булки по 3 коп.
*Каенского перцу* — по вкусу

## *Индейка фаршированная*

*Индейка* — 1 шт. средней величины на 8 персон
*Масла для жарения* — 100 г

Для фарша:
*Мякоти телятины, мякоти свинины* — без кости по 400 г
*Свиного шпеку* — 400 г
*Сливок для припускания каштанов* — 1 стакан
*Воды холодной или льду* столько, чтобы фарш был сочный
*Соли, перцу* — по вкусу
*Бульону для сока* — 2½ –3 стакана
*Каштанов* — 400 г в кожице

## *Гурьевская каша*

*Манной крупы* — 100 г
*Масла сливочного* — 50 г
*Молока* — ¾ бутылки
*Сливок ординарных или густых* — 1 бутылку на пенки
*Ванили* — 1 палочку
*Орехов* — 400 г в скорлупе
*Масседуану* — ½ банки
*Сахару для каши* — 50 г
*Сахару для карамели* — 100 г
*Лимонного соку* — с ½ лимона

## **Борщок**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться бульон, оставив ⅛ всего количества мяса на оттяжку, как для консоме; очистить свеклу и коренья от кожицы, тонко их нашинковать и припустить в собственном соку сначала свеклу, а когда дойдет до половины готовности, то

прибавить коренья и томат. Затем откинуть прожаренные продукты на сито и остудить их.

Из оставленного сырого мяса и костей курицы приготовить оттяжку, как для консоме, и прибавить к ней спассерованные свеклу и коренья. Согрев все это небольшим количеством бульона, влить оттяжку в кастрюлю с бульоном, быстро размешать последний, затем поставить вариться на медленном огне, не закрывая кастрюлю крышкой. Через 1 час или 1¼, когда борщок совершенно очистится и получит хороший вкус, то прибавить подкраску из натертой свеклы (свеклу залить немного бульоном и прокипятить) и процедить его через мокрую салфетку. После процеживания прибавить мадеру и вскипятить на плите. Перед подачей к столу положить по вкусу каенского перцу.

На гарнир в готовый борщок положить кнель из курицы, все кости которой прибавить в оттяжку для придания ему более нежного вкуса. Если борщок подается к обеду, то в миске, а если к ужину, то в чашках, как и консоме; к борщку обыкновенно подаются какие-нибудь пикантные гренки и пирожки: дьябли, кексы сырные, пайль и проч. *(Приготовление кнели см. обед № 1, французская кухня.)*

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Оттяжка.* Борщок варится с оттяжкой, так как принадлежит к числу крепких, прозрачных супов. Оттяжку можно приготовить из одних костей курицы (без говядины), в таком случае он приобретает более нежный вкус. Из филеев курицы можно приготовить кнель.

• *Свекла.* Для того чтобы борщок получил сильный вкус свеклы, последнюю следует положить в оттяжку и вместе с нею опустить в бульон. В оттяжку кладется припущенная свекла, иначе борщок получит вкус сырости, причем нельзя класть в оттяжку горячую свеклу, так как от этого мясо сразу заварится и не даст ему нужной крепости. Также не следует класть в оттяжку свеклу с большим количеством масла, которое прибавляется в свеклу при припускании, тогда борщок не будет прозрачен; ввиду этого-то и нужно, чтобы свекла перед опусканием в оттяжку была откинута на сито, через которое стечет с нее масло или жир. Поставленный на оттяжку борщок должен вариться не менее часа, чтобы оттяжка и свекла совершенно выварились и отдали свой вкус в навар. Свеклу должно припускать в открытой посуде, иначе потеряет цвет.

Томат прибавляется в борщок в малом количестве для придания легкой кислоты.

• *Подкраска.* Так как от продолжительного кипения со свеклой

борщок становится не красным, а желтоватым, то для придания ему темно-красного цвета необходимо его подкрашивать свекольным отваром, приготовленным по указаниям, изложенным в объяснениях малороссийского борща, *обед № 5*, без уксуса, потому что от прибавки последнего борщок становится мутным.

• *Примечание об оттяжке.* Ввиду того, что способ приготовления борщка ничем не отличается от приготовления консоме из овощей, то необходимо соблюдать все те правила, которые изложены в приготовлении консоме *(см. общую статью о бульонах)*.

## Дьябли

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Натереть на терке сыр (английский честер), прибавить к нему растертое отдельно сливочное масло и каенский перец и перемешать все хорошенько. Затем взять белый черствый хлеб, срезать с него корку, нарезать на ломтики, в каждом ломтике вырезать кружок на круглую выемку, величиною в пятикопеечную монету, смазать каждый гренок приготовленной массой, сложить на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 5–10 минут, чтобы гренки зарумянились. Дьябли подаются к острым пикантным супам.

● *Примечание.* Дьябли нужно ставить в сильно горячий духовой шкаф, чтобы сыр сразу заколеровался и образовал из себя корочку; если же поставить в холодную печку, то сыр весь распустится и сойдет с гренков.

## Фаршированная индейка

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Ощипав перья и опалив индейку, выпотрошить ее через разрез, сделанный под хлупом *(см. основные способы приготовления птицы и дичи — потрошение)*, вынуть косточку “вилку” и тщательно промыть. Затем нафаршировать индейку сосисочным фаршем с каштанами или кнелевым фаршем с трюфелями через то же отверстие, через которое она потрошилась, зашить этот разрез, чтобы фарш не высыпался, заправить ее голландскими нитками, посолить, сложить на противень, полить отколерованным маслом и поставить жариться, как ростбиф и прочие крупные жаркие. После того как заколеруется, прибавить на противень бульону и жарить, почаще поливая соком. Индейка жарится от 1½ до 2½ –3 часов, смотря по величине.

Когда индейка будет готова, вынуть нитки и разрубить *(см. общую статью о приготовлении птицы “Нарезка готовой птицы”)*, уложить на блюдо так, чтобы получила свою натуральную форму, и полить собственным соком.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вынимание косточки.* Косточка “вилка” вынимается для того, чтобы готовую индейку удобнее было разрубать. Для того чтобы удобнее было вынуть эту кость, прежде всего нужно отделить ее от мяса, а потом разрезать по суставу (у плеча) с обеих сторон. “Вилкой” называется косточка, находящаяся в верхней части грудной кости около плечей; она имеет дугообразную форму; ее также называют “дужкой”.

• *Поворачивание.* Если при жарении фаршированной индейки ее приходится поворачивать, то не следует этого делать вилкой, так как через проколотую кожу фарш может высыпаться; лучше поворачивать ее рукою за ножки.

• *Фарширование.* Не следует туго набивать фаршем, иначе при жарении кожа индейки может лопнуть, и тогда фарш не будет сочный, так как сок вытечет из него.

• *Укладывание на блюдо.* При нарезке готовой индейки фарш нужно вынуть из каркаса и положить его по краю блюда, кругом птицы.

## Сосисочный фарш

Сосисочный фарш всегда приготовляется из сырого мяса телятины, свинины и свиного шпека, взятых в равной пропорции. Для получения нежного фарша необходимо взять самое нежное мясо, а именно: филейные части свинины и телятины. Мякоть свинины, телятины и шпек нарезаются мелкими кусочками и рубятся в мясорубке очень мелко. Когда фарш хорошо измельчен, к нему прибавляют мелко колотый лед или холодную воду, как в котлеты, для придания сочности, затем промешивают хорошенько, кладут по вкусу соль и перец и прибавляют каштаны. Последние нужно предварительно очистить от верхней кожицы, ошпарить, снять вторую кожицу, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую посуду, прибавить кусочек масла, немного бульону или сливок и утушить до мягкости. Когда каштаны будут готовы, остудить и тогда уже смешать с остальным фаршем.

● *Примечание.* Шпек нужно брать соленый, а не копченый, потому что тогда фарш получит вкус ветчины.

## Гурьевская каша горячая

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить цельное молоко и всыпать в него манную московскую крупу, размешать лопаточкой и дать вскипеть несколько раз, чтобы каша загустела и крупа совершенно разварилась, т. е. сделалась мягкою. После того положить в кашу сливочное масло, наломав его кусочками, 50 г мелкого сахару, щепоточку соли, палочку ванили, разрезанную в продольном направлении, все это хорошо размешать, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на пар (в сковороде с горячей водой) в духовой шкаф средней температуры на полчаса.

Пока каша находится в духовом шкафу, приготовить пенки следующим образом: вылив в просторный неглубокий сотейник ординарные сливки, поставить их в духовой шкаф в средний жар или, еще лучше, если возможно, в русскую печку. Как только на поверхности сливок образуется румяная пенка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно в духовой шкаф до появления новой пенки, и так поступать до тех пор, пока уже все сливки обратятся в пенки и от них на дне сотейника останется только густой осадок, который и положить в кашу и вынуть из нее ваниль. Когда все будет готово, то взять металлическую чашку, такую, в которой кашу можно подать к столу, смазать внутри немного сливочным маслом, положить на дно ряд каши, сверх нее ряд пенок, потом ряд окарамеленных грецких или каленых орехов, наломанных кусочками, и фрукты масседуан, нарезанные красивыми ломтиками, потом опять ряд каши и так далее — до верху формы. Самый последний ряд должен быть из каши. Уложив все в указанном порядке, засыпать сверху мелким сахаром и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или, за неимением последней, концом чистой, раскаленной докрасна кочерги или утюгом, так чтобы из сахара получилась румяная корочка. Заколеровав кашу, убрать ее сверху покрасивее каким-нибудь рисунком (в виде звезды или гирлянды), оставшимся масседуаном и цельными половинками окарамеленных орехов и подавать горячею. Отдельно к каше подается в соуснике какой-нибудь горячий ягодный или фруктовый сок или сироп.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Подача гурьевской каши.* Гурьевская каша приготовляется двумя способами, а именно: горячая и холодная — последняя подается вместо мороженого.

• *Сорта крупы.* Из манной крупы каша получается нежнее, чем из смоленской крупы.

● *Молоко.* Молоко, употребляемое для каши, можно заменить ординарными сливками, от этого изменения каша получит еще лучший вкус.

Пропорция молока для каши должна быть точна, т. е. не более ¾ бутылки на 100 г крупы; в противном случае каша будет жидкою.

• *Варка каши.* Крупа всегда опускается в кипящее, а не в холодное молоко, от которого крупа склеивается, вследствие чего получается невкусная, клейкая каша. В то время, когда каша варится на плите, ее нужно мешать лопаточкой, чтобы она не пригорела ко дну, отчего получит неприятный горький вкус.

• *Сахар.* Сахар кладется в кашу в то время, когда она уже совершенно сварится, т. е. крупа сделается мягкою, а не во время варки, когда крупа еще сырая. Это правило необходимо соблюдать ввиду того, что сахар не только замедляет, но даже совершенно останавливает варку; следовательно, если его положить в то время, когда крупа еще сырая, каша не доварится и будет иметь сырой вкус. Не следует класть в кашу очень много сахару, потому что от окарамеленных орехов и масседуана она получает уже достаточно сладкий вкус.

• *Ваниль.* Ваниль разрезается вдоль для того, чтобы дала больше аромату.

• *Духовой шкаф.* После того как каша заправлена маслом и сахаром, ее ставят в духовой шкаф для того, чтобы масло и сахар хорошенько впитались в крупу. Каша ставится в духовой шкаф на “пару” для того, чтобы не пригорела ко дну кастрюли.

• *Пенки.* Для получения хороших, жирных пенок лучше всего брать густые сливки, но так как через это значительно повышается стоимость блюда, то их можно заменить ординарными, а для того чтобы получились более жирные пенки, в ординарные сливки нужно прибавить кусочек сливочного масла (с грецкий орех). Для удобства снимания пенок и для получения большого количества их нужно брать под сливки широкий сотейник. Пенки должны иметь только румяный, красноватый, но никоим образом не коричневый цвет, потому что пережженные пенки придают каше горький вкус, точно так же, как и пережженные окарамеленные орехи.

• *Окарамеливание орехов.* Смотри ореховое мороженое *(обед № 27)*.

• *Корочка из карамели.* Для получения румяной корочки из сахара необходимо колеровать сахар указанным способом, а не ставить кашу в духовой шкаф, отчего она только отскакивает

водою и становится жидкой, так как сахар не поджарится, а только распустится.

• *Примечание.* В гурьевскую кашу иногда прибавляют молотые, как для торта, неокарамеленные орехи, которые прямо смешиваются с кашей, отчего она получает серый цвет; но при этом способе приготовления каша бывает не так вкусна, как с окарамеленными орехами.

## Обед № 29

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп с пельменями
**2.** Мозги жареные с горошком
**3.** Оладьи с яблоками

### *Суп с пельменями*

Для бульона:
*Мяса* — 1 кг (бедро)
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Букет, соли* — по вкусу
*Воды холодной* — 8–10 глубоких тарелок

Для пельменей:
*Муки* — 300 г
*Воды* — ¾ стакана
*Желтков* — 2 шт.
*Соли* — по вкусу
*Масла* — ½ ст. л.

Для фарша: *Мякоти говядины* — 150 г
*Мякоти свинины* — 150 г
*Почечного жиру* — 150 г *Луку* — 1 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Холодной воды или льду* — для сочности

### *Мозги жареные*

*Мозгов телячьих* — 5 шт. из 5 головок
*Масла для жарения* — 100 г или фритюр
*Яйца, сухари* — для панировки

*Зеленого горошку сушеного* — 200 г
*Солі, перцу* — по вкусу

Для соуса:
*Муки* — 50 г французской
*Масла* — 50 г
*Томату* — 100 г
*Бульону* — 2 стакана
*Белого вина* — ¼ стакана
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Оладьи с яблоками*

*Муки* — 400 г
*Воды* — 1 стакан
*Молока* — 1 стакан
*Яиц* — 3 шт.
*Яблок* — 5 шт.
*Дрожжей* — 25 г
*Сахару в тесто* — 50 г,
*в яблоки* — 100 г
*Масла столового в тесто* — 50 г *или*
*прованского* — 2 ст. л.
*Масла для печения* — 150 г *или*
*фритюр для жарения*

## Суп с пельменями

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить обыкновенный *желтый бульон.* Приготовить пельмени и сварить их в соленом кипятке или в отдельном количестве бульона до полной готовности. Перед подачей к столу в готовый, процеженный бульон опустить уже сварившиеся пельмени и вылить суп в миску. Для пельменей приготовить пресное крутое тесто *(см. общую статью о тесте)* и приготовить фарш из сырого мяса так: взяв равные части говядины, свинины и почечного жира, отделить все от пленок, мелко изрубить, прибавить по вкусу соли, перцу, изрубленного луку, сырого или поджаренного, по желанию, прибавить мелко колотого чистого льду или холодной воды столько, чтобы фарш был очень сочный, и хорошенько все проделать, т. е. промешать. Когда и то, и другое будет готово, то раскатать тесто настолько тонко, чтобы сквозь него просвечивал стол или доска, на которой работают. Затем

вырезать из него очень маленькие кружки (величиною в пятак), смазать края каждого из них белком, чтобы при варке не расклеивались, положите на средину теста одну чайную ложку фаршу, соединить края вместе. Полученный пирожок в форме полумесяца согнуть пополам и склеить края белком, чтобы получилась форма шапочки. Приготовленные таким образом пельмени складывать на сито и покрывать салфеткой, чтобы не сохли, а за 5–10 минут до отпуска опускать в крутой соленый кипяток или кипящий бульон, специально отделенный для этого; бульон этот после того, как в нем варились пельмени, будет мутный, и его можно употреблять только для подливки или для соуса, а смешивать его с остальным бульоном, который предназначен для супа, нельзя, потому что он замутит его. Когда пельмени всплывут наверх, то вынуть шумовкой на блюдо и подавать к ним распущенное сливочное масло и винный уксус или же можно опускать в процеженный бульон, тогда получится суп с пельменями.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сочность пельменей.* В Сибири для получения более сочных пельменей их выставляют на мороз, чтобы хорошо промерзли, и тогда уже варят; но и без мороза можно достичь этого, соблюдая следующие правила:

1. Приготовлять фарш из самых высших сортов говядины и свинины (филе).

2. Прибавлять в него достаточное количество льду или воды.

3. Раскатывать тесто очень тонко и не подсыпать при раскатывании много муки.

4. Хорошо защипывать пельмени, чтобы при варке не разошлись края.

5. Делать пельмени очень маленькими, чтобы класть их в рот, не разрезая.

● *Варка пельменей.* Ввиду того, что тесто для пельменей делается очень тонкое (иначе они будут грубы на вкус), при варке их не следует сильно кипятить, а лучше варить почти паром, иначе развалятся и потеряют форму.

● *Другой способ приготовления пельменей.* Раскатать приготовленное тесто жгутом, нарезать его на маленькие кусочки, которые уже раскатать в виде кружков, и дальше поступать, как указано выше. При таком способе раскатывания не получается обрезков теста.

## Литовские колдуны

Литовские колдуны отличаются от пельменей только тем, что фарш для них приготовляется без свинины и в него кладется немного маиорану. По внешнему виду колдуны большей величины и имеют форму полумесяца, а не шапочки. Тесто же колдунов и способ их варки те же, что и для пельменей. К колдунам подается растопленное масло и уксус, иногда их посыпают сверху толчеными просеянными сухарями; готовят их преимущественно на завтрак.

## Телячьи мозги жареные

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вынув из черепа телячьи мозги, вымочить в холодной воде в продолжение 2–3 часов, почаще переменяя воду, пока она перестанет окрашиваться кровью. Вымоченные мозги опустить на шумовке в крутой соленый кипяток с уксусом (уксусу столько, чтобы кипяток имел легкий кисловатый вкус), сейчас отставить на край плиты и варить паром, не давая кипеть. Когда мозги затвердеют, опустить в холодную соленую воду, снять пленки, разделить каждый мозг на две половины вдоль по разрезу, обсушить, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, яйце и сухарях; за 10 минут до подачи обжарить мозги в отколерованном фритюре и обсушить на бумаге или же обжарить на отколерованном масле на медном сотейнике. На гарнир к мозгам подается зелень или овощи, зеленый горошек, цветная капуста, пюре из картофеля и проч. Соусы идут большею частью темные, пикантные: демигляс, пикант, томат и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Снятие пленки.* С мозгов нужно всегда снимать пленку, в противном случае при жарении она стянет их. Пленка снимается с вареных мозгов.

• *Вымачивание* в воде производится для удаления лишней крови.

• *Варка* с прибавлением уксуса применяется для того, чтобы закрепить мозги, иначе при жарении развалятся; по той же причине не следует во время варки кипятить воду.

• *Отсушивание.* Перед панировкой мозги необходимо отсушить, чтобы они не были мокрыми, иначе при жарении развалятся.

• *Фритюр и масло.* Мозги, жаренные на масле, имеют менее красивый вид, чем жаренные во фритюре, и не получают сверху хрустящей корочки, которая очень вкусна; поэтому предпочтительнее жарить мозги во фритюре.

## Воловьи мозги

Вместо телячьих мозгов можно брать воловьи, которые приготовляются так же, но на вкус грубее телячьих, а потому употребляются гораздо реже.

• *Сушеный горошек.* Сушеный горошек подается под теми же соусами, как и свежий, но только варится иначе.

• *Сорт горошка.* Лучший сорт сушеного горошка — это мелкий № 0, остальные сорта состоят большею частью из смеси разных сортов, вследствие чего горошек неравномерно варится и имеет неодинаковый цвет. Одна горошинка совсем разваривается в то время, как другая еще совсем твердая; одна имеет зеленый, другая желтый цвет и проч., тогда как № 0 всегда равномерно варится и одинакового цвета.

• *Вымачивание в воде.* Для ускорения варки сушеный горошек вымачивается в холодной воде за несколько часов до приготовления.

• *Варка.* Залить горошек холодной водой и варить все время на медленном огне без соли; только при таком способе он сохраняет свою форму и быстро разваривается; если же его сильно кипятить, то он остается сморщенным и твердым.

• *Соус томатный.* Приготовить красную пассеровку, развести ее бульоном, прибавить пюре томатов-консерв, предварительно прожаренное на масле, и высадить соус до густоты сметаны, прибавить белого вина и вскипятить под крышкой, а перед подачей прибавить по вкусу лимонного соку.

## Оладьи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Развести дрожжи в теплом молоке и завести русскую опару в горшке на половине всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется (через ¾–1 час), то прибавить стакан воды, положить желтки, растертые с маслом, или влить прованского масла; если оладьи будут жариться во фритюре, положить соль и сахар, всыпать остальную муку и выбить тесто хорошенько лопаткой, чтобы отставало от стенок горшка и лопатки и чтобы покрылось пузырьками, после чего поставить подняться еще на полтора часа, тогда прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков. Затем жарить или в колерованном фритюре, опуская тесто во фритюр с ложки, или же на сковороде на масле, как блины. Если желают испечь оладьи с яблоками, то последние предварительно очищаются от кожицы и сердцевины, режутся кружочками, посыпаются сахаром, вспрыскиваются ромом и опускаются в тесто

перед печением. Затем для каждой оладьи, вместе с тестом, на ложку берется и ломтик яблока.

## Обед № 30

Меню обеда на 5 персон
**1.** Ботвинья с рыбой
**2.** Телячьи ножки вареные или жареные
**3.** Блинчики суфле панке

### *Ботвинья с рыбой*

*Рыбы* — 1,4 кг *(форель, лососина, сиг, осетрина и проч.);*
*раков* — 15 шт.
*Шпинату* — 600 г
*Щавелю* — 300 г
*Огурцов свежих* — 5 шт.
*Зеленого луку* — 3 головки
*Укропу, петрушки, эстрагону, корвелю* — по вкусу
*Хрену* — 1 корешок
*Горчицы Соли и сахару* — по вкусу
*Квасу* — 5 глубоких тарелок (3 бутылки)

### *Телячьи ножки отварные под белым соусом*

*Телячьих ножек* — 5 пар
*Рису* — 300 г
*Масла столового* — 100 г
*Муки французской* — 50 г
*Бульону для соуса* — 2½ стакана
*Сливок ординарных* — ½ стакана
*Лимонного соку* — по вкусу

### *Или телячьи ножки жареные*

*Ножек* — 5 пар
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Масла или фритюру* — для жарения

### *Кисло-сладкий соус*

*Муки французской* — 1 ст. л.
*Масла столового* — 50 г
*Отвару из-под чернослива* — 2½ стакана
*Чернослива* — 200 г
*Изюму* — 50 г
*Лимонного соку* — по вкусу
*Белого вина* — ½ стакана

### *Блинчики суфле панке*

*Муки французской* — 100 г
*Масла столового* — 50 г
*Молока или сливок* — ¾ бутылки
*Сахару* — 50 г
*Яиц* — 8 шт.
*Ванили* — ½ палочки
*Варенья или пюре* — 1 стакан
*Густых сливок* — ½ бутылки

### Ботвинья

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить пюре из зелени точно так же, как для зеленых щей, *см. обед № 10;* но только не заправлять его пассеровкой. Когда пюре остынет, смешать его с нарезанными в форме кубиков свежими огурцами, мелко изрубленным луком и душистыми травами. За ¼ часа до подачи к столу все означенные продукты заправить солью, сахаром, тертым хреном и горчицей и залить квасом или кислыми щами. Перед самой подачей к столу опустить в ботвинью куски чистого льду. К ботвинье отдельно на блюде подается какая-нибудь вареная рыба (преимущественно лососина) или соленая и копченая (балык), нарезанная порционными ломтиками и гарнированная раковыми шейками, взятыми от вареных раков, ломтиками огурцов, тертым скобленым хреном и рубленым зеленым луком.

● *Примечание.* Вместо ботвиньи можно приготовить суп из овощей, так называемый освежающий.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Свекла.* Вместо шпината и щавеля можно приготовить ботвинью из свеклы, которую следует предварительно испечь в духовом шкафу, очистить от кожицы и мелко изрубить.

• *Огурцы.* Огурцы предварительно очищаются от кожицы и

зерен и нарезаются косячками.

• *Раковые скорлупки.* Если рыба в ботвинье подается с гарниром из раковых шеек, то скорлупки раков можно прибавить в квас для того, чтобы в ботвинье был слышен вкус раков. Для этого скорлупки предварительно тщательно промывают, толкут в ступке, кладут в квас и ставят последний на несколько часов на лед. Перед соединением с зеленью квас процеживается для того, чтобы удалить толченые скорлупки.

## Суп освежающий из овощей

Пропорция на 5 персон

*Картофелю средней величины* — 10 шт.
*Порей (корень)* — 2 шт.
*Шпинат, щавель, салат-латук* — по 200 г каждого
*Отвар овощей: зеленых бобов, фасоли, гороху или цветной капусты и т. д.* — 5 тарелок
*Желтков* — 2 шт.
*Сливок* — 1½ стакана
*Масла сливочного* — 100 г
*Соли* — 20 г

☛ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нужное количество порея и картофеля обмыть, нарезать кружками, положить в глубокую посуду, прибавить кусочек сливочного масла, немного воды, покрыть крышкой и поставить на огонь; если жидкости мало, то прибавлять еще воды и тушить так под крышкой, пока картофель будет мягкий и маслянистый, изредка помешивая, чтобы не пригорал ко дну. Когда картофель утушится, то прибавить к нему шпинат, щавель и салат-латук, нащипанный без стеблей, потушить немного вместе с зеленью и развести отваром из-под овощей или, за неимением последнего, кипятком в количестве, потребном для данного числа персон, размешать, чтобы суп не имел комков, прибавить соли и прокипятить. Перед подачей к столу заправить суп желтками со сливками и после того не кипятить, а только проварить на пару.

● *Примечания.* Если этот суп предназначается для слабобольных, то его нужно процедить (не протирая через сито), чтобы удалить зелень и овощи. Этот суп дают также прозрачным. В этом случае готовые овощи и зелень нужно залить отваром из кореньев или водой и кипятить на медленном огне, снимая пену, и, не заправляя желтками, процедить и подавать.

## Телячьи ножки под белым соусом

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество телячьих ножек, натереть их мукою, опалить, оскоблить ножом, промыть в холодной воде и вынуть большие кости (бабки) и жилы, затем сложить в кастрюлю, положить туда же и вынутые кости, вспрыснуть белым вином, выжать лимонного соку, положить букет, залить чистою холодною водою в таком количестве, чтобы ножки были покрыты, и поставить вариться на средний огонь, не закрывая крышкой, как и для ланспика *(см. разновидность бульона)*, доливая по мере укипания кипятком. Через 3–4 часа, когда ножки станут мягкими и все хрящи будут свободно отставать от мяса, вынуть ножки из отвара в холодную соленую воду, выбрать все косточки, оставив лишь копытца, придать каждой ножке натуральную форму, завернув в трубочку, и положить под пресс. Минут за 15 перед подачею сложить ножки в глубокий сотейник, залить приготовленным белым соусом, как для отварной курицы *(см. обед № 5)*, и разогреть на пару. Потом выложить в глубокое блюдо, залить соусом и положить кругом на гарнир приготовленный рассыпчатый рис. Отварные телячьи ножки также подаются под соусом пулет.

## Ножки жареные

Сваренные указанным способом ножки можно подавать и жареными. В этом случае вынутые из-под пресса ножки панируются в муке, в яйце и сухарях и жарятся во фритюре или на масле, или же панируются только в муке и обмакиваются в итальянский кляр *(см. отдел теста)*, как рыба, и тоже жарятся во фритюре. Ножки, приготовляемые в кляре, варятся не цельными, а разрезанными по длине пополам. Дальше во всем поступают, как указано выше. Жареные ножки подаются под различными темными пикантными соусами, а также с кисло-сладким соусом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

*Все правила, относящиеся к варке ножек для ланспика (см. отдел разновидности бульона), необходимо соблюдать и при варке ножек для специальных блюд.*

• *Пресс.* После варки ножки кладутся под пресс для придания им правильной формы.

• *Разогревание.* Остывшие под прессом ножки, подаваемые вареными, следует разогревать в соусе, а не в кипятке, чтобы они получили вкус соуса и пропитались им.

## Кисло-сладкий соус

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Промыв чернослив и изюм, залить их холодной водой в таком количестве, чтобы были совершенно покрыты, сварить до мягкости на медленном огне под крышкой. Когда чернослив будет готов, то процедить отвар через сито, а из чернослива вынуть косточки. Затем приготовить горячую красную пассеровку, развести ее отваром из-под чернослива, прибавить по вкусу белого вина или мадеры и вскипятить несколько раз, чтобы соус загустел немного; тогда прибавить по вкусу лимонного соку и опустить в него отваренный чернослив и изюм. Если соус будет иметь некрасивый рыжеватый цвет, то его можно подкрасить поджигой (жженым сахаром).

## Блинчики суфле панке

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить густой бешемель *(см. обед № 23 — телятина под бешемелем)*, отставить его на стол, дать немного остыть. Когда будет чуть теплый, положить в него желтки, растертые с сахаром, прибавить ваниль или лимонную цедру, размешать лопаточкой в одну сторону и остудить совсем. Перед печением взбить крепко все белки, оставшиеся от желтков, прибавить их в тесто, размешать все осторожно сверху вниз и печь блинчики на маленьких чугунных сковородах, смазывая последние маслом, как и для гречневых блинов. Эти блинчики подаются с каким-нибудь вареньем. Если же хотят подать более красиво, то промазывают каждый блинчик каким-либо пюре: абрикосовым, малиновым и проч. — и складывают на блюдо горкой, покрыв сверху густыми взбитыми сливками, заправленными сахаром с ванилью, так, чтобы блинчики совсем не были видны. Сливки обыкновенно кладутся в корнет, т. е. в фунтик из восковой бумаги, и выпускаются на блинчики различными фигурками. Кроме того, блинчики можно покрывать заварной меренгой и тогда ставить их в духовой шкаф, чтобы меренга сверху заколеровалась, и подавать горячими.

## Обед № 31

Меню обеда на 5 персон

**1.** Окрошка скоромная и постная

**2.** Лещ фаршированный

**3.** Бенье о помм (яблоки в кляре)

### *Окрошка*

*Говядины вареной или жареной* — 200 г
*Телятины жареной* — 200 г
*Дичи жареной* — 1 *рябчика или* ½ *тетерьки*
*Ветчины вареной или языка* — 200 г
*Корвелю, эстрагону, луку зеленого* — по вкусу
*Укропу или петрушки, соли, сахару, горчицы, хрену* — по вкусу
*Квасу* — 3 бутылки
*Яиц* — 3 шт.
*Огурцов* — 5 шт. мелких
*Сметаны* — 200 г

### *Лещ фаршированный*

*Леща* — 1–1,2 кг
*Луку* — 2 шт.
*Гречневой каши из крупы* — 200 г
*Масла столового* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Бульону* — 1½ стакана
*Холодной пассеровки* — 2 ч. л.
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Яблоки в кляре*

*Яблок* — 5 шт. крупных или 10 шт. мелких *Сахару* — 200 г для посыпки яблок *Рому* — по вкусу *Муки французской* — 200 г *Масла прованского* — 2 ст. л. *Белков* — 4 шт. *Воды горячей* — 1 стакан для кляра *Фритюру* — для жарения *Ванили, корицы или цедры лимонной* — по желанию

### **Окрошка**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Специально приготовленное мясо, как то: жареная или вареная говядина, жареная телятина, отварная курица или жареная дичь (рябчики, тетерька), вареная ветчина, вареный соленый язык или же остатки мяса от бывшего накануне жаркого

— нарезаются ровными, мелкими кубиками, такой же формы и величины разрезаются свежие или соленые огурцы и яйца, сваренные вкрутую; зеленый лук и душистые травы мелко рубятся, как для ботвиньи. Все заготовленные таким образом продукты складываются в каменную чашку и заправляются по вкусу: солью, сахаром, готовой горчицей, тертым хреном и сметаной, а затем заливаются квасом. Перед подачей к столу в окрошку опускается кусок чистого льду.

● *Примечание.* Чем разнообразнее взяты сорта мяса для окрошки, тем она будет вкуснее. Для придания более пикантного вкуса лучше класть дичь, чем курицу, и, кроме того, прибавлять какое-нибудь соленое мясо: ветчину, соленый вареный язык, солонину вареную и проч. Точно таким же способом готовится и постная окрошка, но вместо указанных скоромных продуктов берутся: белые вареные или маринованные грибы, соленые огурцы, рыжики и волнушки, моченые яблоки, очищенный и отваренный картофель, печеная свекла и зеленые бобы. Кроме того, перед подачей к столу все эти постные продукты, нарезанные ровными кубиками, заправляются соусом провансаль, приготовленным без желтков, и тогда уже заливаются квасом. Вместо окрошки зимою можно приготовить суп-пюре из бобов фасоль, точно таким же способом, как суп-пюре из перловой крупы или гороха *(см. по оглавлению)*.

## Фаршированный лещ

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив леща от чешуи и выпотрошив его по первому способу через отверстие, сделанное около жабр, вдоль брюшка, нафаршировать его рассыпчатой гречневой кашей, приготовленной с луком и яйцами, или фаршем из рыбной кнели. Зашив отверстие голландскими нитками, зажарить леща на отколерованном масле до румяного колера, затем переложить его в посуду соответственной величины или оставить в той же посуде, залить сметанным соусом, как окуни, жаренные в сметане, поставить в духовой шкаф и держать, пока дойдет до готовности.

В том случае, когда лещ фаршируется рыбной кнелью, он заливается не сметанным, а томатным соусом.

## Бенье о помм (яблоки в кляре)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить итальянский кляр *(см. общую статью о тесте-*

*кляр)* и поставить кастрюлю с ним в холодную воду, чтобы белки не опали. Взять 10 антоновских или каких-либо других яблок, вынуть из них сердцевину, очистить от кожицы, натереть лимонным соком, нарезать круглыми ломтиками, вспрыснуть немного ромом, пересыпать мелким сахаром и, накрыв тарелкой, дать немного полежать. Затем раскалить фритюр и опускать в не

го ломтики яблок, предварительно обмакнув каждый ломтик яблока в кляр (приготовленное тесто). Когда тесто зарумянится, вынуть яблоки шумовкой на сито, покрытое бумагой, и посыпать истолченным предварительно с ванилью или коринкой и просеянным сахаром. Бенье о помм подается горячим. Если желают, чтобы бенье было блестящее, то, вынув его из фритюра на бумагу, сначала дают ему немного обсохнуть, а потом уже посыпают мелким сахаром и ставят на несколько минут в духовой шкаф, пока оно не покроется сверху блестящей пленочкой.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вынимание сердцевины из яблок.* Вынимать сердцевину из яблок нужно в то время, пока они не очищены, иначе при разрезывании ломтики будут разваливаться.

• *Натирание лимоном.* Очищенные яблоки нужно натирать лимонным соком, чтобы не потемнели.

• *Сахар и ром.* Обсыпанные сахаром и вспрыснутые ромом яблоки нужно накрыть и подержать так некоторое время, чтобы они пропитались ароматом рома, а также и сахаром.

• *Опускание во фритюр.* Опускать яблоки во фритюр удобнее всего с чайной ложки или с вилки. Если опускают с большой ложки, то при этом захватывается много теста, бенье выходит очень крупным и плохо прожаривается.

• *Посыпание сахаром.* Бенье нужно посыпать сахаром, пока оно не остыло, иначе сахар не впитается и кляр не будет сладкий.

## Обед № 32

Меню обеда на 5 персон

**1.** Польский хлодник

**2.** Почки воловьи в сметане

**3.** Вафли из кислого теста

### *Польский хлодник*

*Свеклы* — 5 шт. средней, 10 шт. мелкой *или вместо нее огурцов* 5–8 шт. свежепросольных

*Зеленого лука* — 2 головки
*Хрену, душистых трав, соли, сахару* — по вкусу
*Вареных яиц* — 5 шт.
*Раковых шеек* — 15–20 шт.
*Отвару из-под свеклы или огуречного рассолу* — 3 стакана
*Квасу* — 2 бутылки
*Сметаны* — 200 г
*Салату-латук* — 2 кочна

## *Воловьи почки в сметане*

*Почек воловьих* — 3 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Муки* — 1 ст. л.
*Бульону* — 2½ стакана
*Соли, перцу* — по вкусу
*Картофелю* — 5–10 шт.

## *Вафли из кислого теста*

*Муки французской* — 200 г
*Молока* — ½ бутылки
*Яиц* — 3 шт.
*Сахару* — 50 г
*Сливочного масла* — 50 г
*Дрожжей* — на 2 коп.
*Сливок густых* — 1 стакан

## Польский хлодник

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если хлодник приготовляется из свежепросольных огурцов, то они нарезаются, как для ботвиньи. Все перечисленные в пропорции продукты, как то: огурцы, раковые шейки, мелко изрубленные яйца, петрушка, лук, душистые травы и тертый хрен — заправляются сметаной, огуречным рассолом и заливаются квасом. Перед самой подачей к столу прибавляются по вкусу соль и сахар и опускается кусок чистого льду.

Если хлодник приготовляется из свеклы, то в него кладется вместо огурцов рубленая вареная свекла и вместо рассола

вливается отвар свеклы, все прочие продукты остаются те же самые.

К хлоднику отдельно на блюде подается гарнир, в виде букета, состоящий или из свежих огурцов (нарезанных косячками), или из вареной свеклы (нарезанной правильными ломтиками или вырезанной звездочками) и раковых шеек, шинкованных яиц, шинкованного салата-латук, рубленой зелени и тертого хрена.

● *Примечание.* Вместо польского хлодника зимою можно приготовить суп-пюре из овсянки, точно так же, как и из перловой крупы, но только овсянку следует предварительно обдать кипятком, промыть хорошенько, слить воду и тогда уже залить кипятком или горячим бульоном, сварить до мягкости, протереть, развести бульоном или кипятком и заправить льезоном.

## Воловьи почки в сметане

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сняв с воловьих почек пленки, положить их в холодную воду и вымачивать их в продолжение 2–3 часов, почаще меняя воду. Когда почки хорошо вымокнут, обланжирить их раза два, чтобы были совершенно белые. Затем нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой и поджарить на отколерованном масле на сильном огне на тонкой посуде, причем не накладывать их помногу на сковороду, а положить свободно, чтобы каждый ломтик зарумянился. Когда почки зарумянятся и покроются блестящею пленкой, то переложить их в другую, более глубокую посуду, а на той сковороде, где они жарились, поджарить сначала тонко шинкованный лук; когда последний зарумянится, то прибавить его к почкам, а на этой же сковороде приготовить сметанный соус, залить им почки и потушить “на пару” минут 20–30, чтобы почки вполне пропитались соусом и стали мягкими. Перед подачей выложить почки на блюдо, огарнировать жареным картофелем (нарезанным небольшими ломтиками) и посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вымачивание.* Почки необходимо вымачивать в холодной воде для того, чтобы удалить присущий им запах и привкус мочекислых солей и излишек крови.

• *Обланжиривание.* Воловьи почки обланжириваются для той же цели и, кроме того, для получения белого цвета. Не обланжиренные почки придают соусу некрасивый серый цвет в виде пены с бульона. Обланжиривать почки нужно цельными,

иначе (если нарезать) будут тверды, как резина.

• *Жарение почек.* Для того чтобы почки были мягкие и сочные, необходимо соблюдать следующие условия:

1. Жарить их на сильном огне, на отколерованном масле.

2. Брать широкую сковороду и накладывать ломтики почки только в один ряд, а не друг на друга, чтобы хорошо колеровались.

3. После жаренья, залив соусом, тушить на пару, чтобы соус не кипел.

● *Тушение.* Для той же цели почки необходимо тушить на пару, чтобы соус не кипел. Если соблюдать при жарении и тушении указанные правила, то почки всегда будут мягки и вкусны. Телячьи почки подаются как горячая закуска, поэтому смотреть их нужно в отделе горячих закусок.

● *Другой способ приготовления почек.* Почки можно приготовлять вареными, под белым соусом, или же изжарить целиком, потом нарезать и положить в соус.

## Вафли из кислого теста

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить русскую опару из половины количества муки и половины количества молока. Опара должна иметь густоту средней сметаны (как для блинов). Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее желтки, растертые с сахаром и с маслом, всыпать остальную муку, прибавить щепотку соли, разбавить тесто тепловатым молоком, опять-таки до густоты средней сметаны, выбить хорошенько лопаточкой, и поставить вторично подниматься, как обыкновенное кислое тесто. Минут за 10 до печения взбить густые сливки и белки, оставшиеся от желтков, каждые в особой посуде, и соединить вместе, положив белки в сливки. Затем положить эту массу в тесто, размешать осторожно сверху вниз, поставить посуду с тестом в холодную воду и печь вафли, смазывая доски несоленым шпеком и соблюдая все правила, касающиеся печения вафель, помещенные в обедах русского и французского стола. Испеченные вафли пересыпать сахарной пудрой и подавать как печение к чаю, или же можно подать как сладкое блюдо на обед с взбитыми сливками, с вареньем, с каймаком.

## Обед № 33

Меню обеда на 5 персон

**1.** Щучина

**2.** Отбивные котлеты натуральные (телячьи, бараньи или свиные)

**3.** Яблочный крем

**Щучина**

*Ершей* — 25 шт.
*Стерляди или налима или лососины* — 600 г
*Соленой осетрины* — 600 г
*Раковых шеек* — 15–20 шт.
*Свежих огурцов* — 10 шт.
*Хрену* — 1 корешок
*Зеленого луку* — 3 головки
*Укропу* — побольше
*Сметаны* — 200 г
*Квасу или кислых щей* — 5 стаканов
*Как для ухи: соли, воды холодной* — 5 тарелок,
*белых кореньев, пряностей*

## *Отбивные котлеты*

*Котлет отбивных* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Бульону для сока* — 2 стакана
*Картофелю или других овощей* — для гарнира

## *Яблочный крем*

*Сливок густых* — ½ бутылки
*Яблок* — 5 шт.
*Сахару* столько, сколько будет пюре
*Желатину* — 5–6 листов
*Лимонного соку для вкуса* — с 1 лимона
*Кипятку* — 3 ст. л.

## Щучина

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить хорошую, крепкую уху из костей и голов свежей рыбы с прибавкою ершей, процедить и, отварив в ней поочередно все филеи свежей рыбы *(см. уха)*, остудить их в этом же отваре (в

ухе); отварив отдельно соленую рыбу, как для рыбного рассольника, остудить ее и нарезать порционными кусками. Затем приготовить все гарниры: очистить свежие огурцы, вырезать из них сердцевину и нарезать косячками или вынуть на круглую выемку, натереть хрен, нарезать мелко зеленый лук и укроп. Смешав все эти гарниры вместе, залить их остуженным рыбным наваром (ухой), прибавить квас, положить как свежую, так и соленую рыбу и раковые шейки от вареных раков.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной и опустить кусок льду.

● *Примечание.* Вместо щучины зимою можно приготовить суп-пюре из репы, по образцу супа-пюре из цветной капусты, но только репу следует предварительно обланжирить, чтобы удалить горечь, а потом утушить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Подача к столу.* Гарниры к щучине можно подавать и отдельно; в таком случае как свежую, так и соленую рыбу следует выложить на блюдо и обложить гарнирами: огурцами, раковыми шейками и т. д.

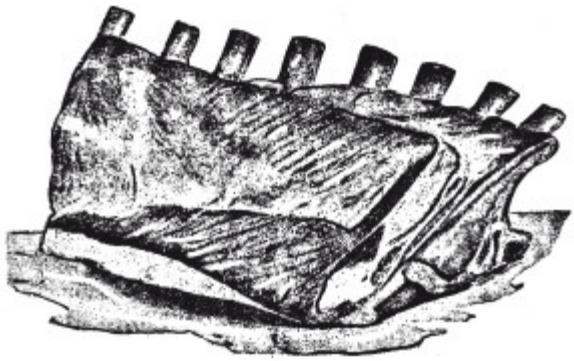
• *Редька.* Вместо хрена в щучину можно класть натертую редьку, но ее следует опускать в суп перед самой подачей вместе со льдом, иначе если согреется, то теплая дает неприятный запах.

● *Горчица.* Для придания большей остроты щучину можно заправлять перед подачей готовой горчицей.

## Отбивные телячьи, бараньи или свиные котлеты

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять нужное количество отбивных котлет телячьих, бараньих или свиных поштучно или же целое карре (телячье, баранье или свиное), но тогда срубить с него верхние позвонки, выдернуть становую жилу, разрезать вдоль по ребрам на котлеты, каждую из них зачистить, т. е. срезать лишнее мясо с косточки, срезать наружные сухожилия и надрезать внутренние, чтобы при жарении котлету не стянуло, и отбить металлической тяпкой, чтобы все части котлеты были одинаковой толщины, посолить и посыпать перцем с обеих сторон.



*Телячье карре на 8 отбивных котлет.*

Затем запанировать котлеты в яйце и мелко толченных, просеянных сухарях. За 20 минут до подачи отколеровать на медном сотейнике масло и, когда оно зарумянится, положить котлеты, обжарить их сначала на более сильном огне с обеих сторон; когда зарумянятся, то поставить в духовой шкаф, дожарив затем до полной готовности, уложить на блюдо косточками к средине блюда. Завернуть каждую косточку в бумажную кокарду, положить кругом цельный, обжаренный на масле картофель или какой-нибудь другой гарнир из зелени, по желанию, и подать отдельно в соуснике чистый мясной сок. Отбивные котлеты можно жарить также на рошпоре, таким же способом, как и бифштекс.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Приготовление крупных и мелких котлет.* Если взяты большие котлеты, то после того как они обжарены на плите, их можно поставить в духовой шкаф на 10–15 минут.

• *Покупка котлет.* Отбивные котлеты можно купить поштучно и целым карре, как представлено на рисунке. В первом случае можно всегда выбирать лучшие, задние котлеты, которые стоят дороже; во втором случае котлеты будут неодинакового достоинства, так как в цельном карре продаются и шейные худшие котлеты. Цельное карре продается по фунтам, а потому каждая котлета обходится дешевле.

• *Зачистка котлет.* Все верхние сухожилия срезаются прочь, а внутренние только надрезаются, чтобы не стягивали мясо. Если внутренние сухожилия вырезать прочь, то котлета распадется на несколько кусков. Передние котлеты имеют больше внутренних сухожилий, чем задние. При зачистке отбивных котлет необходимо соблюдать все правила, относящиеся к зачистке

антрекота, который представляет собою то же карре *(см. обед № 12)*.

• *Утилизация обрезков.* Все обрезки, оставшиеся после зачистки котлет, можно употребить на рагу. Таким образом, эти обрезки не пропадают, а идут в дело; при покупке котлет поштучно обрезков этих получается очень мало.

• *Не панированные котлеты.* Все отбивные котлеты телячьи, бараньи и свиные можно приготовлять не панированными — натурально; тогда после зачистки и отбивания их посыпают только мукой.

### Яблочный крем

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить яблочное пюре с сахаром, как для заварного суфле *(см. обед № 10)*, прибавить в него по вкусу лимонного соку и тертой лимонной цедры, соединить его с взбитыми густыми сливками и прибавить распущенный в кипятке желатин, как для крема *(см. обед № 6)*, размешать, выложить в форму и застудить на холоду, как и прочие сорта кремов.

## Обед № 34

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из картофеля и порея (потаж пармантье)
**2.** Телячья печенка соте
**3.** Вареники с вишнями

### *Суп-пюре из картофеля (без мяса)*

*Картофелю очищенного* — 500 г
*Порею* — 2 шт.
*Букет Соли, перцу толченого* — по вкусу
*Воды* — 5 глубоких тарелок
*Желтков* — 3 шт.
*Сливок* — ½ бутылки
*Масла сливочного* — 100 г
*Масла столового* — 1 ложку

### *Телячья печенка соте*

*Телячью печенку,* если крупная, то 1 шт.

*Соли, перцу* — по вкусу
*Муки* — для панировки
*Масла столового для жарения* — 100 г
*Сметаны* — 200 г

*Бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Шампиньонов* — 100 г
*Мадеры по вкусу* — ¼ стакана и больше
*Картофелю* — 5–10 шт.

## *Вареники*

Для теста:
*Муки* — 400 г
*Желтков* — 3 шт.
*Воды* — ¾ стакана
*Масла* — 50 г
Для фарша:
*Вишен* — 800 г без косточек (очищенные)
*Сахару* — 400 г
*Муки* — 2–3 ст. л. (картофельной)
*Сметаны* — 400 г

## Суп-пюре из картофеля (без мяса)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суп этот приготовляется по тем же правилам, как и другие супы-пюре из мучнистых продуктов. Самое же картофельное пюре приготовляется так же, как из овощей и кореньев, т. е. тушится в собственном соку, с прибавлением небольшого количества воды и масла, так как картофель содержит в себе много воды. Суп-пюре из картофеля готовится без пассеровки, потому что картофель сам по себе имеет связь в противоположность прочим овощам, но если почему-нибудь выйдет слишком жидким, то его можно заправить пассеровкой, взятой однако же в меньшем количестве, чем обыкновенно. К супу-пюре из картофеля подаются мелкие гренки.

## Примечание о супе-пюре из картофеля без мяса

Этот суп можно готовить и не на мясном бульоне, а прямо на воде (так называемый потаж мегр), как приготовляют его во

Франции. В этом случае картофель также тушится в собственном соку с прибавлением порея, нарезанного кружками, потом быстро протирается через сито и разбавляется горячей водой. Затем дают вскипеть и заправляют желтками со сливками и куском сливочного масла, как и прочие супы-пюре. Точно таким же способом без мяса можно приготовить пюре из различных овощей и мучных продуктов.

## Телячья печенка соте

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с телячьей печенки пленку, вымочить ее так же, как и мозги, в холодной воде, потом нарезать небольшими ломтиками поперек волокон, посыпать каждый из них с обеих сторон солью, перцем и мукой. Затем отколеровать на сковороде масло, положить туда же ломтики печенки, которые быстро обжарить с обеих сторон до румяного колера. После того переложить их в глубокий сотейник, перекладывая каждый ряд ломтиками отдельно припущенных на масле шампиньонов; залить сметанным соусом, в который прибавить немного мадеры, приготовленным на том сотейнике, где жарилась печенка, и тушить на пару минут 20.

Печенка подается на блюде, залитая соусом, к ней кладут на гарнир отварной или жаренный ломтиками картофель. Телячью печенку можно изжарить целиком, как филе, и тушить в соусе на пару, а перед подачей разрезать на порции.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вымачивание печенки.* Печенка вымачивается в холодной воде для того, чтобы удалить кровь.

• *Жарение.* Чтобы печенка получила красивый блестящий вид, ее нужно жарить на отколерованном масле, как бифштексы.

• *Тушение.* Во время тушения соус не должен кипеть, иначе печенка станет твердою, как и мясо.

• *Шпигование.* В тех случаях, когда печенка жарится целиком, то ее перед жареньем можно нашпиговать, как и мясо, т. е. вдоль волокон, а в готовом виде нарезать поперек волокон.

## Воловья печенка

Воловья печенка приготовляется таким же способом, но только в соус не прибавляется вино и шампиньоны; кроме того, она тушится несколько дольше телячьей, потому что тверже нее.

## Вареники

Для вареников приготовляется такое же тесто, как и для пельменей *(см. по оглавлению пресное тесто и пельмени, обед № 29)*. Фарш для вареников приготовляется из творогу или вишен (свежих). Форма вареников такая же, как и пельменей, т. е. в виде полумесяца, и варятся они также в соленом кипятке. Вареники готовятся большею частью на завтрак, причем если они сделаны с творогом, то поливаются маслом и отдельно подается сметана. Фарш из творогу для вареников приготовляется точно так же, как и для ватрушек, подаваемых к борщу *(см. обед № 5)*. Если вареники приготовляются с вишнями, то берутся спелые вишни, очищаются от косточек и пересыпаются сахаром и картофельной мукой. Приготовив таким образом ягоды, кладут их на сито, чтобы стекал сок, а потом делают вареники так же, как и пельмени, хорошо склеивая края белком, чтобы не раскрылись. Варят их в кипятке на краю плиты, чтобы не сильно кипели. К вареникам с вишнями обыкновенно подается хорошая, густая сметана и вишневый сок, а кто любит — и мед.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Тесто для вареников раскатывается очень тонко, и при этом муки подсыпают очень мало; только при этом условии вареники получаются нежные и вкусные.

• *Форма вареников.* Тесто для вареников вырезается или круглой пирожной выемкой, или стаканом, края склеиваются белком, чтобы не раскрылись при варке; защипка делается на боку; таким образом и получается форма полумесяца. Не следует делать очень крупные вареники, так как они плохо провариваются.

• *Вишни.* В вишни прибавляется немного картофельной муки, чтобы они не были очень мокрые, а то может размокнуть и тесто. В каждый вареник кладется не более 3 шт. вишен.

• *Варка.* Если тесто приготовлено не очень крутое и раскатано тонко (так и должно), то не следует сильно кипятить вареники, от этого они разваривaются и теряют форму. Готовность определяется тем, что вареники всплывают на поверхность воды.

• *Вишневый сок.* Для этого нужно взять лишнее количество вишен (с 200 г), истолочь их в ступке, разбавить водой, процедить, прибавить сахар по вкусу и вскипятить. Затем заправить слегка картофельной мукой (1 ч. л.), разведенной частью сока, и, вынув вареники из кипятка, опустить в этот сок и так подавать к столу. Для придания соку аромата можно прибавить несколько штук истолченных вишневых косточек.

Сок, который получается при чистке вишен и при посыпке их сахаром, нужно сохранить и прибавить в остальной сок, который подается к столу.

• *Сахар.* Половина количества всего сахара берется для посыпки вишен, а другая половина для сока.

• *Подача.* Вареники с вишнями принято подавать на стол в соку, они пропитываются им и делаются сочнее. Вареники с вишнями можно подавать также и холодными.

• *Вареники с черникой* приготовляются точно так же, как и с вишнями.

## Обед № 35

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из шампиньонов
**2.** Цыплята в сметане с паприкой
**3.** Пудинг из творогу с ванильной подливкой

### *Суп пюре из шампиньонов*

*Шампиньонов* — от 300 г до 400 г
*Муки французской* — 100 г
*Масла столового* — 50 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Желтков* — 3 шт.
*Сливок* — ½ бутылки
*Кипятку* — 5 глубоких тарелок
*Соли* — по вкусу

**Цыплята в сметане с паприкой**
*Цыплят порционных* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Луку-порей* — 2 шт.
*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Сметаны* — 300 г
*Соли, перцу-паприка* — по вкусу
*Картофелю* — 5–10 шт.
*Бульону* — 1 стакан

### *Пудинг из творогу*

*Творогу* — 400 г (отжатого)

*Яиц* — 5 шт.
*Сметаны* — 50 г
*Масла сливочного* — 100 г
*Сахару* — 150 г
*Муки* — 50 г
*Ванили* — ½ палочки
*Коринки, цукатов* — 50 г

## Суп-пюре из шампиньонов

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив от кожицы свежие шампиньоны, нарезать их кружками и положить в воду с лимонным соком, чтобы не потемнели. Когда все шампиньоны будут очищены, то распустить в глубоком сотейнике масло, прибавить туда шампиньоны, подлить немного воды, закрыть плотно крышкой и припустить до мягкости. Затем прибавить туда же горячую белую пассеровку, приготовленную на французской муке, влить 5 тарелок кипятку, размешивая все время суп веничком, чтобы не было комков, посолить и прокипятить несколько раз. Когда суп немного загустеет, то заправить льезоном из желтков и сливок и прибавить сливочное масло куском, как и в прочие супы-пюре.

• *Примечание.* Если шампиньоны старые и черные и взяты в меньшем количестве (не 400 г, а всего 300 г), то их можно сначала изрубить, потом припустить, как указано выше, смешать с пассеровкой, развести кипятком, прокипятить, процедить через частое сито или кисею, чтобы удалить шампиньоны, и заправить льезоном и сливочным маслом.

• Точно таким же способом можно приготовлять суп из сморчков, белых и других свежих грибов.

• К этому супу нужно подавать какие-нибудь гренки или пирожки.

## Цыплята в сметане с паприкой

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив, выпотрошив, разрубив порционных цыплят пополам, сложить их в каменную огнеупорную чашку (или в глубокий сотейник), в которой предварительно спассеровать на масле мелко нашинкованные белые головки лука-порея, поставить на плиту на средний огонь и обжарить цыплят так, чтобы зарумянились со всех сторон, потом залить их сметаной, предварительно высаженной с холодной пассеровкой и

небольшим количеством бульона, прибавить по вкусу перцу-паприки, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф в средний жар на ¼ часа. Когда вполне будут готовы, подавать к той же каменной чашке, обернув ее салфеткой. За неимением чашки, можно приготовлять это блюдо в сотейнике или чугунном эмалированном котелке.

● К этому блюду подается разварной картофель, который за несколько минут до подачи кладется в чашку для того, чтобы получил вкус сметаны и паприки.

## Пуддинг из творогу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв хороший сухой отжатый и некислый творог, протереть его через сито и смешать с желтками, которые предварительно растереть с сахаром и сливочным маслом, прибавить туда же немного (для связи) муки, мелко нарезанные цукаты, перебранную коринку, можно положить немного сметаны, перемешать все еще раз хорошенько и, перед тем как печь, прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков; размешать все осторожно сверху вниз и выложить в пуддинговую или шарлотную форму, смазанную предварительно внутри маслом и обсыпанную мелко толченными просеянными сухарями. Выложив пуддинг в форму, поставить в горячий духовой шкаф и испечь, как рисовый пуддинг. Когда он испечется, то будет отставать от краев формы и воткнутая в него щепочка будет сухая. Вынув пуддинг из формы, облить его какой-нибудь подливкой: ягодной, фруктовой или ванильной.

● *Примечание о каштановом пуддинге.* Точно таким же способом можно приготовить пуддинг из каштанов, только без муки, потому что каштаны сами по себе мучнисты. Каштаны предварительно очистить от скорлупы, ошпарить, снять кожицу и сварить в легком сахарном сиропе (на 1 стакан воды 1 ст. л. сахару) до мягкости, потом протереть через сито и поступать, как с творогом.

# Обеды французской кухни

## Обед № 1

Меню обеда на 5 персон
**1.** Консоме с кнелью
**2.** Отварная рыба, соус обер или кольбер
**3.** Филе миньон а-ля-шассер
**4.** Парфе малиновое

### *Консоме с кнелью*

Для консоме:
*Мяса подбедерка* — 1,4 кг
*Кореньев всех сортов вместе* — 250 г
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Букет, луку* — 1 шт.
*Соли* — по вкусу
*Белков* — 3 шт. для оттяжки

Для кнели:
*Курицу* — 1 шт.
*Сливок ординарных* — ¼ стакана
*Сливок густых* — 1–1¼ стакана
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Отварная рыба*

*Форель, лососину, сига* — 1–1,2 кг
*Соли* — по вкусу
*Букет*

Для соуса обер:
*Муки французской* — 50 г
*Масла столового* — 50 г
*Бульону рыбного* — 2½ стакана

Для льезона:
*Желтков* — 2 шт.,
*масла сливочного* — 100 г
*Лимонного соку, каенского перцу* — по вкусу

Или для соуса кольбер:
*Муки французской* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Масла а-ля метр д'отель* — 100 г
*Раковых шеек* — 10 шт.
*Шампиньонов* — 100 г
*Желтков* — 2 шт.
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Филе миньон а-ля-шассер*

*Филейной вырезки* — 1–1,2 кг
*Масла для жарения* — 100 г
*Соли, перцу* — по вкусу

Для соуса:
*Фюме* — ½ стакана *и бульону* — 2 стакана
*Томату* — 150 г
*Масла* — 50 г
*Соли, каенского перцу, лимонного соку* — по вкусу
*Шампиньонов* — 200 г
*Белого вина сотерн* — ½ стакана

Тесто для тарталеток:
*Муки* — 200 г
*Масла* — 100 г
*Желтков* — 2 шт.
*Сметаны* — 50 г

Для пюре из картофеля:
*Картофелю* — 3 шт. крупных
*Масла* — 1 ст. л.
*Молока* — ¼ стакана

Для пюре из овощей:
*Шпинату* — 200 г
*Репы или моркови* — 2 шт.
Для бешемеля:
*Муки французской* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г
*Молока* — 1 стакан

## *Парфе малиновое*

*Пюре малиновое — консервы* — 200 г (сладкое)
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Лимонного соку* — по вкусу
*Кармину* — для цвета

## Консоме с кнелью

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться обыкновенный желтый бульон, оставив часть мяса на оттяжку. После снятия пены опустить в него поджаренные коренья, букет, лук и соль, а за 1 час до обеда опустить в него оттяжку, приготовленную из оставленного сырого мяса говядины и костей курицы. Когда консоме сварится, то, процедив его через салфетку, прокипятить и опустить в него кнель, приготовленную из мякоти курицы, кости которой взяты в оттяжку, и подавать, не давая больше кипеть.

● *Примечание.* Все правила, относящиеся к приготовлению оттяжки, а также и объяснения и примечания к ней *см. общую статью о бульонах — разновидности бульона "консоме"*.

К консоме всегда подаются какие-нибудь пирожки: кислые, слоеные, сдобные — или гренки.

## Кнель

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с костей сырое мясо курицы или дичи или же взяв мягкую почечную часть телятины, мелко изрубить, сложить в ступку, прибавить ординарных холодных сливок (на 400 г мяса ¼ стакана сливок), протолочь хорошенько и протереть через частое сито. Затем протертую массу сложить в кастрюлю, поставить на лед, положить по вкусу соли, каенского или обыкновенного перцу и начать выбивать лопаточкой в одну сторону, прибавляя понемногу густых холодных сливок до тех пор, пока масса побелеет и сделается пышной (приблизительно на 400 г мяса живности 1 или 1¼ стакана густых сливок); тогда сделать пробу, т. е. взять на чайную ложку кусочек кнелевой массы, опустить ее в кипяток или бульон, и когда она сварится и всплывет наверх, то попробовать: если кнель будет на вкус твердая, то прибавить еще немного сливок. Выбив хорошо кнель, разделать ее на чайной или столовой ложке следующим образом: взяв на горячую ложку кнелевой массы, обровнять ее горячим ножом, снять другой

горячей ложкой и сейчас же стряхнуть с ложки в приготовленную в сотейнике горячую соленую воду. Разделав таким образом всю кнель, поставить сотейник с нею на край плиты, на медленный огонь, и варить все время, не кипятя. Через 15–20 минут, когда кнель сварится (слегка затвердевает снаружи), переложить ее шумовкой в холодную соленую воду на 2–3 минуты, потом обсушить на сите и опустить в консоме.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорта мяса.* Для кнели берутся не только мягкие части (филеи живности), но и всякое мясо с ножек и крылышек, несмотря на то, что эти части имеют в себе много жил. Но так как после толчения мясо протирается, то все неистолченные жилки и пленки остаются на сите.

• *Сорта рыбы для кнели.* Рыбная кнель всегда приготовляется из клейких малокостлявых и нежирных сортов рыбы. Первое необходимо для того, чтобы кнель имела в себе связь, второе — ввиду того, что если в рыбе есть много мелких костей, то последние при протирании могут пройти через сито, и ими легко можно уколоться; в-третьих, если взять жирную рыбу, то получится маслянистая, негладкая кнель.

• *Сырое мясо.* Для кнели всегда берется сырое мясо живности или рыбы для того, чтобы кнель получила связь и не разваливалась; мясо же вареное или жареное совсем не имеет в себе связи и поэтому для кнели никогда не употребляется.

Зимою, когда кнель приготовляется из мяса мороженой птицы или рыбы, которое содержит в себе меньше связи и больше воды, чем парное, как при толчении, так и при выбивании количество сливок несколько уменьшается. Прибавка сливок при толчении. При толчении в кнелевую массу прибавляется немного сливок для того, чтобы легче было растолочь и затем протереть мясо.

• *Протирание.* Истолченное мясо протирается для того, чтобы удалить все пленки и жилы, которые были в нем, а также неистолченные кусочки.

• *Соль.* Соль прибавляется в кнелевый фарш после протирания, потому что она очень склеивает мясо, и если ее положить до протирания, то масса будет плохо протираться.

• *Выбивание.* Для того чтобы получить пышную и нежную кнель, необходимо соблюдать следующие условия:

1. Не прибавлять в кнель посторонних продуктов, которые замедляют подъем и делают кнель тяжелою, твердою, а именно: масло, белый хлеб, размоченный в молоке, или сырые яйца,

2. Выбивать кнель на льду, чтобы была холодная,

3. Употреблять густые и холодные сливки,

4. прибавлять сливки понемногу, а не сразу, иначе кнель может сделаться жидкой,

5. Выбивать в одну сторону, чтобы кнель все время поднималась; от выбивания же в разные стороны она опадает и становится жидкой.

● *Разделка кнели.* Кнель разделывается различной формы и величины в зависимости от ее назначения: иногда ее разделывают на чайной или столовой ложке и подают целиком или разрезанную бланкетами, а иногда кнелевую массу прямо выпускают из бумажного корнета в соленый кипяток различными фигурками.

**Рис. 1.** *Как "разделывать" кнель.*

● *Варка кнели.* Кнель варится всегда в соленом кипятке на краю плиты, причем во все время варки нельзя ее кипятить, так как она разобьется на мелкие кусочки. По этой же причине нужно варить ее в открытой посуде.

• *Определение готовности кнели.* Готовность кнели определяется тем, что она всплывает на поверхность и твердеет снаружи.

• *Вынимание в холодную воду.* После варки кнель вынимается в холодную соленую воду для того, чтобы она не потемнела.

**Рис. 1.** *Приготовление фаршированной кнели.*

● *Назначение кнели.* Приготовленная, сваренная кнель употребляется как гарнир к различным супам, жарким и антреме; кроме того, кнелевая масса в неразделанном виде употребляется для фаршировки различного мяса, живности и проч. Из кнелевой

массы также приготовляется особое блюдо на антреме, называемое “крем Аспази”. Из кнелевой массы приготовляются также постаменты под филеи живности.

## Фаршированная и цветная кнель

Для некоторых блюд на гарнир подается кнель фаршированная или подкрашенная в какой-либо цвет. Кнель фаршируют во время разделки различными фаршами: трюфелями, сальпиконом, финзербом и проч. В этом случае поступают так: взяв на столовую ложку приготовленной кнелевой массы, в средине ее делают углубление, кладут туда фарш, закрывают со всех сторон кнелевой массою, чтобы фарша не было видно, и снимают другой ложкой, как указано выше. Если хотят приготовить цветную кнель, то подкрашивают раковым маслом или какой-либо эссенцией всю кнелевую массу и тогда уже начинают ее разделывать. Если кнель подкрашивают раковым маслом или эссенцией, то нужно прибавлять кнель в масло или эссенцию, тогда она будет гладкая без крупинок.

## Отварная рыба с соусом

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять цельную рыбу: форель, лососину, сига, судака и проч., соскоблить чешую, если таковая есть, выпотрошить по первому способу (через разрез на брюшке); промыть хорошенько, привязать к решетке от рыбного котла в таком положении, как она плавает — спиной вверх, и вместе с решеткой опустить в котел. Затем залить ее холодной водой в таком количестве, чтобы вода доверху покрыла рыбу. Посолив сильно воду, можно прибавить букет и, закрыв котел крышкой, поставить вариться на плиту. Как только вода начнет закипать и на поверхности появится пена, отставить котел на край плиты и варить до готовности на медленном огне, наблюдая за тем, чтобы вода не кипела и рыба проваривалась паром. Сваренную рыбу нужно осторожно вынуть из котла вместе с решеткой и, переложив ее на длинное блюдо, на какой-нибудь крустад: из риса, картофеля, деревянный и др., — тотчас же снять кожу, облить заранее приготовленным каким-либо соусом, огарнировать картофелем англез, шампиньонами, крутонами из белого хлеба, раковыми шейками и ломтиками лимона и т. д. и подавать с тем же соусом, налитым отдельно в соусник. Если рыбу не хотят поливать соусом, то кожу снимать не нужно. (Все объяснения и

примечания, относящиеся к варке цельной рыбы — *см. общую статью о рыбе*.)

• *Примечание для постного стола.* Отварную цельную рыбу можно подать в посту с каким-либо горячим постным соусом.

• *Крустад из картофеля.* Очистив побольше (штук 15) сырого картофелю, залить его кипятком и сварить до мягкости, потом прожать через пресс или протереть через сито, прибавить, если есть, оставшиеся белки (2–3 шт.) и картофельной муки столько, чтобы пюре получило связь; затем выложить на то блюдо, на котором будет подаваться рыба, и придать пюре продолговатую форму, в виде лодки с углублением внутри, вышиною пальца в три и длиною по величине рыбы. Для того чтобы крустад имел красивый вид, кругом по борту его можно сделать от руки горячим ножом какой-нибудь рисунок или же взять колончатую выемку, карандаш или какую-нибудь полочку и выдавить колонки по борту крустада. Кругом по борту крустада можно положить гирлянду из веток зеленой петрушки. Если крустад делается под рыбу, то должен иметь белый цвет, если же хотят подать на нем мясо, то, выдавив на нем рисунок, смазать яйцом и поставить в духовой шкаф, чтобы зарумянился.

## Примечание о гатчинской форели

Мелкая гатчинская форель (весящая около 400 г) отваривается несколько иначе. Вычистив, ее следует свернуть кольцом и пришить голову к хвосту голландскими нитками, и перед варкой обмакнуть на несколько секунд ее спинку в кипящий столовый уксус или кипяток с прибавкою квасцов, или же немного разведенный уксусом кипяток; когда спинка посинеет, выложить рыбу на друшлак и за ½ часа до подачи к столу, посолив, опустить вместе с друшлаком в глубокий сотейник и залить рыбным бульоном. Отварив рыбу паром, не давая ей кипеть, вынуть вместе с друшлаком, снять осторожно нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткой, обложить отварным картофелем и зеленью петрушки и подавать с хреном или с одним из следующих соусов: провансаль, равигот, голландский тартар, о’бер и монпелье.

## Соус о’бер

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить горячую белую пассеровку, развести ее кипящим рыбным бульоном, высадить соус до густоты сметаны, процедить через кисею, заправить

льезоном из желтков и масла (подробности *см. общую статью о приготовлении соусов*), проварить на пару, прибавить по вкусу лимонного соку и каенского перцу. Этот соус подается к тем же блюдам, что и соус голландский, натуральный. Если соус о'бер подается к какой-нибудь зелени, то приготовляется в мясном или курином бульоне.

## Соус кольбер

Приготовить соус велюте на рыбном бульоне, т. е. горячую белую пассеровку развести рыбным бульоном, высадить до густоты сметаны, заправить его желтками, смешанными с кусочком масла, проварить соус на пару и положить перед подачей кусок масла, приготовленный а-ля метр д'отель *(см. по оглавлению)*, положить также шейки от вареных раков, шампиньоны, припущенные на масле и нарезанные кружочками, и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной рыбе.

## Филе миньон а-ля шассер

Филе миньон есть не что иное, как маленькие бифштексы (весом 100 г каждый), приготовленные из филейной вырезки (из толстого филе), называемой французами "миньон"; так как филе миньон вдвое менее обыкновенного порционного бифштекса, то его следует жарить более короткое время и на каждую персону подавать по две штуки. Способ приготовления бифштекса *см. русский стол, обед № 2*. Филе миньон должны иметь круглую форму; толщина их должна быть не менее толщины пальца, иначе будут не сочные.

Поджарив филеи, кладут их на крутоны из белого хлеба одинаковой величины и формы, как и филеи. На гарнир подаются различные пюре из овощей, кореньев и зелени, положенные в тарталеты из сдобного теста; обыкновенно делаются три сорта пюре разного цвета и вкуса, например: из репы, из картофеля и шпината; соусы подаются различные, большею частью темные и пикантные, например: а-ля шассер, демигляс, мадера и проч., от которых получает название и самое жаркое.

## Крутоны

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистив белый хлеб (лучше черствый) от корки, нарезать его сначала на ломтики такой же

толщины, как и бифштексы, обровнять кругом ножом, чтобы получили круглую форму, или нарезать на круглую выемку и обжарить на отколерованном масле до золотистого цвета с обеих сторон.

## Соус а-ля шассер

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На той сковороде, где жарились филеи (если она не железная), приготовить соус так: положить пюре (консервы) томатов, прожарить его немного, прибавить холодную пассеровку и бульон, и если есть, то фюме; высадить соус немного, прибавить рубленые корешки шампиньонов и белое вино сотерн и вскипятить, потом процедить и тогда положить припущенные на масле шляпки шампиньонов, нарезанные кружочками, по вкусу лимонного соку и каенского перцу.

● *Примечания.* При высаживании соуса с вином сотейник или кастрюля должна быть плотно закрыта крышкой, чтобы не испарялся аромат вина. Соус этот можно приготовлять или в медном сотейнике, или на чугунной сковороде, но только не в железной посуде, от которой получает особый привкус, потому что в состав этого соуса входят томат и белое вино; оба продукта имеют кислоту.

## Различные пюре из кореньев, овощей и зелени

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ

Коренья и овощи для пюре тушатся в собственном соку до мягкости, а если зелень, то варится в кипятке, и затем протираются через сито. Полученное таким образом пюре заправляется густым соусом бешемель *(приготовление бешемеля см. обед № 23)* для придания пюре связи; бешемелю берется ¼ всего количества пюре; затем пюре нужно вскипятить, чтобы загустело; если же пюре приготовляется из мучных продуктов и само по себе имеет связь, как например: пюре из картофеля или из каштанов, из бобов, фасоли и проч., то оно заправляется не соусом, а только маслом и молоком или сливками; причем масло кладется куском, и пюре выбивается с ним на плите лопаточкой, а потом прибавляются горячие сливки или молоко в таком количестве, чтобы пюре держалось на лопаточке, не стекая. При разведении пюре молоком как само пюре, так и молоко или сливки должны быть горячими, и, кроме того, молоко нужно вливать не сразу, а постепенно, и в это время выбивать пюре

лопаточкой. При несоблюдении всех этих условий пюре будет негладкое, в нем образуются комки, и, кроме того, оно получит некрасивый серый цвет.

Пюре из овощей, кореньев и зелени подается на гарнир к различным мясным жарким в тарталетах из теста или же кладутся прямо на блюдо вместе с жарким.

## Пюре из репы

Репу очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками и обланжирить в кипятке. Затем слить последний, прибавить кусочек масла, немного бульону (смочить только дно кастрюли), закрыть крышкой и утушить до мягкости, потом протереть. Полученное пюре заправить бешемелем, вскипятить и прибавить по вкусу сахару, соли и толченого мускатного ореха.

## Пюре из моркови и сельдерея

Пюре из моркови и сельдерея приготовляется точно так же.

## Пюре из луку

Очистив от кожицы лук, мелко нашинковать, обланжирить в кипятке, слить последний прочь и утушить лук в глубоком сотейнике; когда будет мягкий, залить густым соусом бешемель, вскипятить несколько раз, чтобы соус получил вкус лука, и протереть через сито.

## Пюре из свежих помидоров

Помидоры обмыть, очистить от зернышек, сложить в кастрюлю и припустить под крышкой на плите в собственном соку, не прибавляя никакой жидкости. Когда помидоры станут мягкими, протереть их, затем нашинковать тонко все сорта кореньев и луку, считая на полфунта пюре — осьмую фунта кореньев, и, спассеровав их на масле на медном сотейнике до мягкости, прибавить пюре томатов и прожарить все хорошенько до такой степени, чтобы пюре получило темно-красный цвет и сделалось густым. Тогда протереть через сито, прибавить по вкусу хорошего глясу (фюме прозрачного). Если пюре недостаточно густо, то прибавить немного холодной пассеровки, вскипятить, заправить куском сливочного масла, прибавить для остроты каенского перцу и подавать к мясу или зажаренной живности.

Пюре из консерва-томатов заправляется точно таким образом, как и из свежих помидоров.

## Пюре из зеленой спаржи

Очистить и отварить в соленом кипятке зеленую спаржу и, когда станет мягкой, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней, истолочь спаржу в ступке, протереть через сито, заправить соусом бешемель или сюпрем, проварить, и если не имеет достаточно красивого цвета, то подкрасить шпинатной эссенцией, прибавить по вкусу глясу (для остроты) и сливочного масла куском.

● *Зеленые бобы.* Точно таким же способом приготовляется пюре из зеленых бобов.

## Пюре из шампиньонов

Очистив шампиньоны от кожицы, нарезать их тонкими ломтиками и припустить до мягкости вместе с лимонным соком. Затем залить соусом бешемель и вскипятить несколько раз под крышкой, чтобы не испарялся аромат шампиньонов. После того протереть и прибавить по вкусу толченого мускатного ореха.

## Пюре из шпината

Шпинат перебрать, промыть, сварить в крутом соленом кипятке в открытой посуде, как и прочую зелень, облить холодной водой, обсушить на сите, протереть и заправить соусом бешемель, как и все другие пюре. Перед отпуском прибавить по вкусу каенского перцу.

## Пюре из щавеля

Щавель перебрать, промыть, отжать от воды, припустить в собственном соку и протереть. Корешки от щавеля тоже промыть и затушить до мягкости с кусочком масла и малым количеством бульона. Когда будут готовы, то протереть и полученный из них сок прибавить к пюре из щавеля. Затем заправить бешемелем, как пюре из шпината.

## Пюре из картофеля

*(См. обед № 4 из русской кухни.)*

## Пюре из каштанов

*(См. обед № 6 этого отдела.)*

## Тарталетки под пюре

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить рассыпчатое сдобное тесто *(см. общую статью о тесте — "Сдобное рассыпчатое тесто")*, раскатать его, как для пирожков, вырезать маленькими круглыми выемками кружки и выложить этими кружками тарталетные или порционные желейные формочки внутри так, чтобы из теста образовалась форма коробочки, положить на тесто бумагу, насыпать в нее гороху или какой-либо крупы и поставить эти формочки на листе в горячий духовой шкаф. Когда тесто заколеруется и будет свободно отставать от краев, то высыпать горох, вынуть бумагу и вынуть тесто из формочек. Таким образом, получаются коробочки из теста, которые наполняются всевозможными гарнирами из овощей и зелени.

● *Примечание.* Горох насыпается в формочки для того, чтобы тесто во время печения не поднималось пузырем, а получилась бы форма коробочки, т. е. углубление внутри.

## Парфе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Парфе можно приготовить из сырых ягод, когда есть свежие ягоды, и из готового сладкого пюре — в остальное время года.

В первом случае на 5 персон нужно взять 400 г ягод малины, земляники, очистить ягоды от веточек и протереть через сито. Полученное пюре взвесить и положить в него столько сахару, сколько весит пюре. Приблизительно готового пюре из 400 г ягод получается 150 г, следовательно, столько же нужно положить и сахару. Смешав пюре с сахаром, вынести его на холод, по крайней мере на час, почаще помешивая его. Когда оно хорошо соединится с сахаром, то взбить на льду густые сливки, смешать их с пюре, прибавив по вкусу лимонного соку и для цвета немного краски "кармин-бретон". Затем положить в парфейный колпак, закрыть плотно крышкой и закопать в лед с солью на 3–4 часа, чтобы хорошо промерзло.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пюре-консервы.* Зимою, когда нет свежих ягод и фруктов, можно для парфе брать готовое сладкое пюре-консервы. В этом случае сахар совсем не прибавляется, так как пюре само по себе достаточно сладко. Такого готового пюре берется 1 стакан на ½ бутылки густых сливок.

• *Парфе из свежих абрикосов* приготовляется так же, как и из ягод, но только абрикосы следует предварительно припустить до мягкости в собственном соку, а потом уже протереть.

• *Сахар.* Если сахару переложено более, чем следует, то парфе может совсем не замерзнуть.

• *Мешание ложкой.* В то время, когда пюре находится на холоду, его нужно все время мешать ложкой, чтобы сахар не оседал на дно, а соединялся с пюре.

• *Готовность пюре.* Когда сахар хорошо соединится с пюре, то последнее станет клейким. Это произойдет не ранее как через час времени.

• *Густые сливки.* Для пюре необходимо брать густые сливки, так как ординарные не взбиваются.

• *Взбивание сливок.* Чтобы сливки хорошо взбились, не смаслились, их нужно взбивать на холоду, при этом необходимо, чтобы они были холодные.

• *Лимонный сок.* Лимонный сок прибавляют для того, чтобы парфе не было приторно сладким.

• *Отличие парфе от обыкновенного мороженого.* Парфе отличается от обыкновенного мороженого тем, что его не вертят, а сразу засыпают льдом и солью, вследствие чего внутри его образуются слои, а не гладкая масса.

• *Лед для замораживания.* Для того чтобы парфе промерзло до надлежащей степени, нужно от 2 до 4 часов; причем лед следует накалывать очень мелко и хорошенько пересыпать солью. Кроме того, форма с парфе должна быть засыпана льдом не только с боков, но и сверху.

• *Закрывание формы.* Закрывая форму крышкой, всегда следует края последней замазывать маслом, для того чтобы соль не проникла вовнутрь формы. По той же причине, доставая форму изо льда, ее нужно окатить холодной водой и обтереть чистым полотенцем, а затем уже открывать.

• *Форма для парфе.* Для замораживания парфе употребляются особые формы, называемые “парфейные колпаки”. Последние в средине дна имеют винтик, который отвинчивается тогда, когда нужно выкладывать парфе на блюдо. При помощи этого винтика оно быстро выходит из формы. Нужно только протолкнуть щепочку в отверстие, образовавшееся от вынутого винтика, и

парфе сейчас же выйдет из формы.

● *Вынимание из формы.* Опускать форму с парфе в горячую воду, как поступают с желе, нельзя, потому что оно сейчас начнет таять, так как в нем нет желатина.

Вынимают парфе из формы на салфетку, которая кладется на блюдо, и гарнируют кругом буше.

## Примечание о разноцветном парфе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить все количество густых сливок (например, 1 бутылку), разделить их на четыре равные части и каждую часть в отдельной посуде смешать с различными вкусовыми продуктами. В одну часть сливок прибавить малинового пюре-консервы или свежего, приготовленного уже с сахаром, и подкрасить по цвету кармином; в другую часть сливок прибавить шоколаду, натертого на терке; в третью часть положить пюре из фисташек, которые для этого нужно сначала очистить от скорлупы, потом ошпарить, снять кожицу и истолочь фисташки мелко в ступке с ординарными сливками. Когда фисташки будут хорошо истолчены, то протереть их через сито. В полученное пюре прибавить сахару. Смешав фисташковое пюре со сливками, подкрасить по цвету шпинатной эссенцией. В четвертую часть прибавить мелкого сахару, истолченного с ванилью. Таким образом, получаются четыре сорта парфе: малиновое, шоколадное, фисташковое и сливочное. Заморозить каждый сорт отдельно в парфейных колпаках одинаковой формы и величины. Когда все 4 сорта хорошо закрепнут, то переложить их в один общий большой колпак рядами, один сорт на другой, вниз можно положить шоколадное парфе, сверх него фисташковое, потом сливочное и сверху малиновое, поставить колпак в лед, закрыть форму плотно крышкой, замазать маслом и засыпать льдом с солью на 2 часа. Шоколадное и фисташковое парфе можно делать заварными, как и чайное. *(См. обед № 18 этого отдела.)*

Разноцветное парфе неудобно приготовлять менее как из 1 бутылки густых сливок, т. е. на 10 персон. Из этого количества сливок каждый сорт делается на ¼ бутылки, менее чего уже делать невозможно. Количество сахару берется вдвое менее сливок, т. е. на 1 бутылку сливок — 200 г сахару на все сорта парфе вместе, т. е. по 50 г на каждый сорт.

## Обед № 2

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп руаяль
**2.** Попьеты из судака, соус норманд
**3.** Беф брезе с картофельными крокетами
**4.** Пуддинг абрикосовый, соус сабаион

## *Суп руаяль*

*Мяса подбедерка* — 1,4 кг
*Воды* — 8–10 тарелок
*Яиц* — 5 шт. для руаяля
*Сливок или молока* — 1¼ стакана

Для гарнира в суп:
*Зеленого горошку — 100 г, спаржи суповой* — 200 г *Цветной капусты* — 1 кочан маленький *Зеленых бобов* — 100 г *Щавелю, шпинату, салату-латук* — всего 300 г *Кореньев — по 2 шт., соли* — по вкусу

## *Попьеты из судака*

*Судака* — 1,2 кг
*Шампиньонов* — 200 г
*Луку — 1 шт., зелени петрушки* — 1 ложку
*Масла для припускания* — 100 г
*Соли, перцу* — по вкусу
*Белого хлеба* — 1 булку
*Луку-шарлот* — 150 г
*Раковых шеек* — 15 шт.

## *Соус Норманд*

*Рыбного бульону крепкого* — 1½ стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Сливок* — ½ стакана
*Желтков* — 3 шт.
*Масла сливочного* — 100 г
*Лимонного* соку
*Белого вина* — ¼ стакана

## *Беф брезе*

*Мяса огузка* — 1,4–1,6 кг
*Кореньев* — 250 г (все сорта)
*Бульону* — 2 стакана
*Фюме* — ½ стакана
*Бульонного брезу* столько, чтобы покрыл мясо
*Соли* — по вкусу

Для гарнира крокеты:
*Картофелю* — 5–8 шт.
*Желтков* — 3 шт.,
*желтков для панировки* — 2 шт.
*Картофельной муки* — 1 ложку
*Прованского масла* — 1 ст. л.
*Сухарей* — 5 шт.,
*фритюру* — для жарения

## *Пудинг абрикосовый*

*Абрикосового пюре* — 200 г (несладкого)
*Сахару* — 150 г
*Яиц* — 8 шт.
*Рисовой муки* — 1 ст. л.
*Пшеничной муки* — 1 ст. л.
*Масла сливочного* — 100 г
*Рому или ликеру* — 1 рюмку

## *Соус сабаион*

*Желтков* — 3 шт.
*Яиц цельных* — 2 шт.
*Мадеры* — ½ стакана
*Воды* — ¼ стакана
*Лимонной цедры* — с половины лимона

## Суп руаяль (royale)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить бульон-консоме, положив в него для вкуса и цвета поджаренные обрезки от кореньев, идущих на гарнир. Когда консоме будет готов, то, процедив его через салфетку, прокипятить и опустить все гарниры, заблаговременно приготовленные, как то: яичницу руаяль, различную зелень —

спаржу, цветную капусту, зеленый горошек, бобы, шифонад и коренья. Яичница руаяль приготовляется следующим образом: отбив в кастрюлю яйца целиком, т. е. не отделяя белков от желтков, разбить их металлическим веничком, развести сливками или молоком, положить по вкусу соли и каенского перцу, снова взбить веничком и вылить в толстую металлическую или каменную форму с отверстием внутри, предварительно густо смазав ее маслом. Покрыв форму крышкой, поставить ее вариться на пару, на край плиты. Когда яичница затвердеет, дать остыть на столе, затем вынуть из формы и нарезать четырехугольными кусочками или иными фигурками.

Зелень для супа руаяль отваривается каждая в отдельности: очистив спаржу, нарезав ее кружочками, отварить в соленом кипятке и, когда станет прозрачной и мягкой, откинуть на решето, обдав предварительно холодной водой. Точно так же отвариваются зеленые бобы и зеленый горошек. Цветная капуста разбирается по кустикам, отваривается до мягкости в небольшом количестве процеженного бульона, и также откидывается на решето. Шифонат, т. е. щавель, шпинат и салат-латук, нарезаются греночками, обланжириваются в соленом кипятке и обдаются на решете холодной водой.

Коренья: репа, морковь и сельдерей — нарезаются итальяном, т. е. вынимаются на колончатую выемку и отвариваются до мягкости в отдельной посуде, в небольшом количестве процеженного бульона.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Руаяль.* Для руаяля следует брать яйца целиком, не отделяя белков; белки придают нужную твердость, иначе руаяль ломается и не поддается ровной нарезке. Сливки, если очень густы, могут быть разбавлены немного водой и, во всяком случае, могут быть заменены молоком. Вливать сливки в яйца следует медленно и все время мешать последние металлическим веничком.

Для вкуса можно прибавить в руаяль толченого мускатного ореха или рубленой зелени петрушки.

Форму для руаяля следует брать толстую, так как в тонкой форме яичница может вскипеть и в ней образуются дырочки, между тем как должна быть совершенно гладкой; для того же, т. е. чтобы яичница не могла вскипеть, ее варят на пару и к тому же под дно формы кладут листы сахарной бумаги. Посуда, в которую ставится форма с яичницей, наполняется водой только до половины вышины формы, чтобы кипящая вода не могла попасть в яичницу, в то же время не следует давать воде сильно кипеть, иначе ее брызги попадут в яичницу, и она отскочит водой,

т. е. станет жидкой, и уже этого нельзя будет ничем поправить.

Готовый руаяль должен быть на поверхности и внутри тверд; если он твердеет только с краев, оставаясь в средине жидким, то можно его поставить на короткое время в легкий духовой шкаф, но все же на пару. Форма смазывается густо маслом для того, чтобы руаяль свободно выходил из нее, но не следует вынимать его сразу после варки из формы, а нужно дать несколько остыть, чтобы он окончательно закреп, и только тогда, вынув его, нарезать различными фигурками. Руаяль подается не только в виде нарезанных фигурок, опущенных в консоме, но и в цельном виде или в особых порционных стаканчиках, или тарталетных формочках; последние должны быть непременно медные, так как от железных форм руаяль темнеет и получает терпкий вкус.

● *Зелень.* Зелень и коренья отвариваются для супа руаяль отдельно, потому что одно варится дольше, другое скорее. Чистка, нарезка и обланжиривание кореньев и зелени *см. отдел зелени.*

## Попьеты или зразы из судака

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сняв у судака филеи с костей и с кожи *(см. общую статью о рыбе, способы потрошения)*, нарезать их на небольшие продолговатые куски, из которых вынуть, по возможности, все косточки; отбив тонко эти куски мокрой металлической тяпкой на смоченном холодною водою столе, в форме широких небольших ломтиков (по 2 на каждую персону), обровнять края каждого кусочка, т. е. обрезать все неровности, посыпать солью и перцем, положить на средину каждого ломтика заранее приготовленный фарш, завернуть края со всех сторон и закатать трубочкой, придав форму зразы.

Фарш приготовляется следующим образом: мелко изрубив корешки свежих шампиньонов, припустить их на масле вместе с изрубленными обрезками рыбы, зеленью петрушки и рубленым луком, затем прибавить соли, перцу и немного воды.

Приготовив зразы, положить их завернутою стороною вниз в глубокий сотейник, смазанный маслом, подлить рыбного бульону, сваренного из костей и головы рыбы, накрыть крышкой и припустить в собственном соку до мягкости (минут 10–15) на краю плиты или в духовом шкафу.

Готовые припущенные попьеты переложить в металлическую или фарфоровую чашку и залить соусом норманд, а на гарнир положить раковые шейки, припущенные шляпки шампиньонов, нарезанные кружочками; крутоны из белого хлеба, нарезанные в форме полумесяцев или треугольников, поджаренные на масле, а

также припущенный лукшарлот, можно также положить креветки и мули. Последние варятся так же, как и раки. Когда раковина откроется, то вынуть сердцевину, как раковую шейку из скорлупы.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт рыбы.* Для попьет необходимо брать клейкую и некостлявую рыбу, потому что если взять нежную рыбу, не заключающую клейкости, то они развалятся и потеряют форму. Костлявая рыба, вроде леща, карася и др., не годится для попьет, потому что невозможно очистить мясо этих рыб от всех мелких косточек, а так как попьеты подаются облитые густым соусом, то косточки эти, будучи незаметны, могут причинить большой вред.

• *Нарезка филеев.* Для того чтобы получилось больше порций, филеи рыбы нужно нарезать поперек волокон, начиная с широкой части (от головы), и держать нож немного наискось: при такой нарезке получаются большие широкие куски.

• *Отбивание попьет.* Нарезанные куски судака отбиваются тяпкой для придания им тонкой, плоской формы; из толстого куска трудно делать зразы, потому что он плохо свертывается в трубочку, отчего, конечно, высыпается фарш. При отбивании после каждого удара нужно

притягивать тяпку к себе и вообще ударять слегка, чтобы не разрывать мясо. Стол и тяпка смачиваются холодной водой для того, чтобы рыба не приставала к ним.

• *Фарш.* Обрезки от рыбы кладутся в фарш для придания ему связи, иначе при разрезывании готовых зраз фарш вывалился бы из них. Вода прибавляется в фарш в незначительном количестве для придания ему сочности.

• *Завертывание зраз.* Необходимо завертывать зразы со всех сторон как можно тщательнее, иначе они могут развалиться и фарш вывалится наружу. Обвязывать их веревочкой, как это принято, совершенно излишне; хорошо завернутые зразы, в силу клейкости своей, не должны разваливаться.

• *Припускание зраз.* Зразы всегда кладутся завернутым краем вниз на дно сотейника для того, чтобы они не развернулись. Сотейник должен быть густо смазан маслом, иначе они могут пристать ко дну и потерять форму. Зразы припускаются в собственном соку, чтобы вполне сохранили свой вкус. Бульон прибавляется к ним в таком только количестве, чтобы дно сотейника было покрыто. Когда одна сторона зраз будет припущена, то можно осторожно повернуть на другую.

• *Зразы припускаются на медленном огне.* Если же сок будет сильно кипеть, то они полопаются, фарш вывалится и получится

бесформенная масса. Сотейник накрывается крышкой, чтобы зразы одновременно припускались как снизу, так и сверху. Готовность зраз узнается по тому, что поверхность их затвердеет.

• *Подача попьет.* Попьеты принято подавать как второе блюдо или антреме перед жарким, или же на завтрак. Жаркого они заменить не могут, так как это слишком легкое блюдо. Попьеты считаются соусным блюдом, т. е. таким, к которым соус не подается отдельно в соуснике, и потому их подают в металлической или фарфоровой чашке, залитыми соусом.

• *Примечание о зразах из телятины и проч.* Точно таким же способом можно приготовить попьеты (зразы) из телятины и курицы. Гарниры подаются те же самые, кроме раковых шеек, и вместо соуса норманд приготовляют соус сюпрем.

## Соус норманд

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить из костей и голов судака с прибавкою ершей (для более крепкого вкуса) рыбный бульон, высадить его в сотейнике, чтобы осталось из 3 стаканов не более 1½ или 1 стакана, вследствие чего соус получит более острый пикантный вкус, прибавить холодной пассеровки, белого вина, воды из-под мулей, если есть, густых сливок и высадить еще немного. Затем приготовить в отдельной кастрюле льезон из желтков и масла *(см. общую статью о соусах)*, влить в него понемногу приготовленный соус, поставить на пар, проварить до густоты сметаны, процедить через салфетку и прибавить по вкусу лимонного соку.

## Беф брезе (натуральный)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв мясо, горбушку огузка, ссека или затылочную вырезку, зачистить его, т. е. вырезать кость (если есть), и, сняв лишний жир, отбить тяпкой, связать голландскими нитками, посолить, сложить в овальную кастрюлю, посыпать тонко шинкованными кореньями, положить туда же луковицу, разрезанную на несколько частей, залить горячим бульонным брезом, который предварительно прокипятить с кореньями и пряностями, накрыть восковой бумагой, а сверху крышкой. Затем поставить в духовой шкаф и почаще поливать, поворачивая мясо. Когда оно дойдет до половины готовности и брез обратится в жир, т. е. станет прозрачным, то слить его прочь, снять крышку и бумагу и

заколеровать мясо со всех сторон в открытой посуде; тогда прибавить фюме и, почаще поливая соком, довести мясо до полной готовности. Готовое жаркое нарезать, как и тушеное мясо *(см. обед № 6 русской кухни)*, огарнировать его кругом картофельными крокетами или теми же гарнирами, как и ростбиф, кроме хрена *(см. обед № 1 русской кухни)*, облить его частью процеженного и отделенного от жира сока; остальной, заправив для большей густоты холодной пассеровкой, подавать отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Брезерованное мясо или, как принято называть, беф брезе приготовляется тремя различными способами:

1. Мясо брезеруется в одном чистом бульонном брезе, подается с гляссированными кореньями, картофелем, зеленью или макаронами, так называемое беф брезе натуральный.

2. Мясо брезеруется в брезе с прибавлением к нему какого-либо вина. Оно подается гляссированным и притом иногда холодным, под названием беф гляссе.

3. Мясо перед брезерованием маринуется в вине с кореньями и пряностями *(см. беф-андоб)*.

## Абрикосовый пуддинг

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбить в просторную кастрюлю желтки, прибавить к ним мелкого сахару, положить консервы абрикосового пюре (без сахару), всыпать рисовой и пшеничной муки, предварительно заранее смешав их вместе, размешать все это хорошенько, положить сливочного масла, наломав его на маленькие кусочки, поставить на плиту и проварить, взбивая веничком, пока масса загустеет и станет пышной; тогда отставить на стол, влить для аромата одну маленькую рюмку рому и прибавить туда же взбитые белки, размешать пуддинг хорошенько сверху вниз и выложить в высокую, толстую форму, густо смазанную сливочным маслом и обсыпанную рисовой мукой; затем поставить форму на пар, т. е. в сотейник с кипятком, положить под дно лист толстой бумаги, накрыть кастрюлю сверху крышкой и поставить вариться на краю плиты приблизительно на ¾–1 час. Когда пуддинг будет готов, то затвердеет, поднимется и отойдет от краев формы. Готовый пуддинг отставить на стол, вынуть на блюдо и полить соусом сабаион.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пюре из свежих абрикосов.* Абрикосовый пуддинг зимою приготовляется из консервов абрикосов, а летом можно приготовить из свежих абрикосов таким образом: взяв нужное количество спелых абрикосов, очистить их от косточек, обмыть, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и, поставив на плиту, припустить в собственном соку до мягкости, почаще мешая лопаточкой, чтобы не пригорели ко дну. Когда абрикосы будут мягкие, то протереть их через сито, взвесить, и сколько по весу получится абрикосового пюре, столько же положить мелкого сахару, размешать и поставить на плиту “высаживаться” (выпариваться) до тех пор, пока пюре станет клейким и густым, как сметана. Консервы абрикосы продаются не протертыми, поэтому, вынув их из банки, нужно протереть через сито, чтобы пюре было гладкое.

• *Сахар.* К пюре, приготовленному заранее с сахаром, последнего не прибавляется. К пюре-консервам, приготовленным без сахара, последнего кладется 200 или 150 г (смотря по вкусу) на 200 г пюре.

• *Мука и масло.* В абрикосовый пуддинг не следует класть очень много муки, потому что тогда он будет тяжел и не поднимется; по той же причине не следует класть в пуддинг масла больше указанного количества; слишком жирный пуддинг тоже не может быть нежным и пышным.

Как рисовой, так и пшеничной муки следует брать верхом полные ложки.

• *Картофельная мука.* Рисовую муку можно заменить картофельной.

• *Проваривание.* Если при проваривании массы ее продержали на плите дольше, чем следует, отчего она сделается маслянистою, негладкою, так что не будет иметь в себе связи, то нужно прибавить немного молока и размешать лопаточкой, тогда масса опять загустеет и станет гладкою, т. е. примет надлежащий вид.

• *Взбитые белки.* Взбитые белки нужно вводить в горячую массу для того, чтобы они заварились. Это необходимо для того, чтобы готовый пуддинг не опадал и был пышнее.

• *Соединение взбитых белков с пуддингом.* При соединении белков с пуддингом, да и вообще с каким-либо другим пирожным, всегда нужно мешать сверху вниз, а не кругом, это для того чтобы белки не мялись.

• *Варка пуддинга.* При варке пуддинга нужно соблюдать те же условия, что и при варке яичницы руаяль. Пуддинг этот можно приготовить также из пюре: яблок, чернослива, каштанов и проч.

**Соус сабаион**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбить в кастрюлю сырые желтки и яйца целиком, всыпать мелкого сахару и растереть хорошенько в одну сторону, затем положить тонко срезанной лимонной цедры, поставить кастрюлю на плиту и начать взбивать яйца металлическим веничком, прибавляя понемногу мадеры, разбавленной водой (чтобы соус больше пенился), и так взбивать до тех пор, пока он поднимется до верху кастрюли и обратится в сплошную пену (жидкости на дне не должно быть); тогда вынуть цедру и сейчас же подавать. Этот соус подается преимущественно к горячим сладким блюдам: пуддингам, шарлотам и проч., а также к антреме из овощей: спаржи, сладких кореньев, земляной груши и проч.

● *Примечание.* Этот соус нужно приготовлять перед самой подачей к столу, потому что от долгого стояния на плите он опадает, становится жидким и вторично уже не взбивается так хорошо, как в первый раз.

## Обед № 3

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп озейль (oseille), гренки
**2.** Котлеты д'артуа из рыбы
**3.** Беф-пайль
**4.** Крем баваруаз

### *Для супа озейль:*

*Все продукты для белого бульона*
*Щавелю* — 500 г
*Луку* — 1 луковицу среднюю
*Масла, муки* — по 50 г

*Для льезона:*
*желтков* — 2–3 шт.,
*сливок* — ½ бутылки
*Сливочного масла — 100 г,*
*яиц* — 5 шт. (пашоты)

Для гренков:
*Булку французскую* в 5 коп.
*Масла* — 50 г
*Сыру тертого* — для посыпки

## *Котлеты д'артуа из рыбы*

*Лососины* — 1–1,2 кг
*Масла для припускания* — 50 г

*Для панировки:*
*желтков* — 2 шт., белого хлеба
*Фритюра* — для жарения
*Зеленого горошку* — 1 банку

Для соуса вилеруа
*Муки* — 100 г
*Масла* — 100 г
*Рыбного бульону* — 1¼ стакана
*Сливок* — 1¼ стакана
*Шампиньонов* — 50 г
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Беф-пайль*

*Мяса вырезки* — 1 кг
*Репы* — 2–3 шт.
*Моркови* — 2–3 шт. средней
*Картофелю* — 5 шт.
*Грибов* — 200 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Соли, перцу* — по вкусу

## *Соус томат со сметаной*

*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Бульону* — 2½ стакана
*Томату* — 200 г
*Сметаны* — 200 г
*Соли, каенского перца* — по вкусу

## *Сдобное тесто для крышки*

*Муки* — 200 г
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 50 г

*Желтков* — 2 шт.

### *Крем баваруаз*

*Рису* — 150 г
*Молока* — ½ бутылки
*Желтков* — 3 шт.
*Ординарных сливок* — ½ стакана
*Желатину* — 6 листов
*Сахару мелкого* — 100 г
*Цукатов* — 50 г
*Густых сливок* — ½ бутылки
*Ванили* — ½ палочки

### Суп озейль (oseille)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон. После снятия пены опустить в него букет. Перебрать и промыть щавель и нарезать каждый листик в форме небольших греночков. Оставшиеся от листьев щавеля корешки промыть, сложить в кастрюлю, прибавить небольшое количество сливочного масла, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты до мягкости. Когда корешки будут готовы, протереть через сито, и полученное пюре или, вернее, сок смешать с горячей пассеровкой. Очистив луковицу, нашинковать ее греночками и спассеровать на масле в сотейнике; когда лук зарумянится, прибавить туда же щавель, нарезанный также греночками, и оставить на краю плиты тушиться под крышкой. Через 10–12 минут, когда щавель станет совершенно мягким, снять с плиты и соединить с соком от корешков щавеля, смешанным с пассеровкой. Затем эту смесь развести всем количеством процеженного бульона и дать несколько раз вскипеть. После того поставить суп на пар и смешать с заранее приготовленным и проваренным льезоном, как для супов-пюре. Перед подачей на стол опустить в суп немного сливочного масла. К супу озейль подаются мелкие гренки и пашоты, или фаршированные яйца *(см. по оглавлению)*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Щавель.* Щавель нужно класть в спассерованный, а не сырой лук, иначе он получит запах лука.

Щавель, как и всякая зелень, содержит в себе много воды, поэтому не отваривается, а тушится в собственном соку. При

тушении его нужно почаще мешать лопаточкой, чтобы не пригорал ко дну кастрюли, иначе будет иметь горький вкус. Готовый щавель должен сохранить форму греночков, а не иметь вида пюре.

Суп озейль должен быть несколько жиже, чем супы-пюре, поэтому в пассеровку следует класть меньшее количество французской муки, чем обыкновенно для супов-пюре.

• *Кипячение до соединения с льезоном.* До соединения с льезоном суп озейль можно кипятить — он не свернется. После же соединения супа с льезоном его следует держать на пару, как и супы-пюре.

• *Примечание.* Суп озейль можно приготовлять прямо на воде без мясного бульона (вегетарианский); в этом случае, для придания супу лучшего вкуса, в льезон берут больше желтков (3 шт.) и густые сливки.

## Котлеты д'артуа

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв филеи лососины с костей и кожи, нарезать их ровными ломтиками, каждый толщиною в палец, обровнять, придав им форму куриных филе, и, припустив их в собственном соку, как попьеты *(см. предыдущий обед)*, остудить; приготовить на рыбном бульоне густой соус вилеруа, смазать филеи этим соусом так, чтобы они были сплошь покрыты им, опять остудить; потом запанировать в тертом белом хлебе, как и обыкновенные мясные котлеты, и изжарить быстро в отколерованном фритюре, как обыкновенно жарится рыба или пирожки. Как только котлеты зарумянятся сверху, то сейчас же вынуть на сито, покрытое бумагой, и отсушить. К этим котлетам на гарнир можно подать зеленый горошек или бобы и кусочки лимона. Котлеты эти можно также делать из осетрины, судака и прочей рыбы. Котлеты эти можно делать фаршированными, в особенности зимою, если берут мороженую рыбу. Фарш можно делать такой, как для кнели, или же прямо мелко изрубить обрезки филеев и прибавить к ним для сочности кусочек сливочного масла и мелко колотый лед и протереть все через сито. Для удобства фаршировки каждый ломтик нужно отбить в тонкий пласт, как для попьет *(см. предыдущий обед)*, и, положив на средину его фарш, завернуть со всех сторон, придать форму куриного филея, припустить и поступать, как указано выше.

## Соус вилеруа

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовив горячую белую пассеровку, развести ее хорошим рыбным бульоном, сваренным из костей и головы лососины с прибавкою ершей, прибавить густых сливок, мелкорубленых шампиньонов или шампиньонной эссенции и высадить соус до такой густоты, как пюре или тесто, тогда протереть и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус употребляется специально для покрывания припущенных филеев курицы, цыплят, телячьих и бараньих отбивных котлет, филеев рыбы и проч., и потому должен быть очень густым (как пюре), чтобы не стекал с продуктов, которые им покрыты.

## Соус вилеруа по-английски

Английский соус вилеруа отличается от вышеописанного тем, что он заправляется пюре из курицы или дичи и желтками. Пюре из курицы или дичи приготовляется точно таким же способом, как и для супов-пюре, а именно: припущенные до готовности филе курицы или рябчика мелко рубятся, потом толкутся в ступке с куском сливочного масла и после протираются через сито. Когда соус совсем готов и процежен, то в отдельную кастрюлю кладется одна столовая ложка приготовленного пюре, 2 сырых желтка, и затем в этот льезон вливают понемногу процеженный соус, мешая все время пюре лопаточкой, и проваривают на пару.

## Беф-пайль

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив вырезку, нарезать ее, как филе миньон, завернуть каждый из них в мокрое полотенце, отбить металлической тяпкой, обвязать голландскими нитками, посолив и посыпав перцем, поджарить на сковороде; когда мясо зарумянится с обеих сторон так, чтобы внутри бифштексы были с кровью, переложить в другую посуду и остудить, а на той сковороде, где они жарились, приготовить соус томат со сметаной *(см. голубцы, по оглавлению)*. Затем приготовить рассыпчатое, сдобное тесто на сметане *(см. общее правило приготовления теста № 5)*, поставить его на холод. Очистить от кожицы репу и морковь, нарезать тонкими, длинными палочками (соломкой) и поджарить на масле до румяного колера на медном сотейнике. Картофель очистить от кожицы, нарезать тонкими палочками, изжарить в отколерованном фритюре. Когда коренья будут готовы, то заправить их частью соуса, чтобы были сочны; картофель не

заправлять соусом и оставить сухим, чтобы хрустел.

С белых грибов-консервов слить отвар, обмыть в холодной воде, нашинковать потоньше и спассеровать на масле. Когда все будет приготовлено, взять толстую металлическую форму или огнеупорную каменную чашку, уложить в нее все приготовленные продукты в следующем порядке: сначала на дно формы или чашки положить половину кореньев и картофеля. Сверх кореньев уложить бифштексы таким образом, чтобы край одного лежал на другом, как укладывают на блюде котлеты, переложить бифштексы шинкованными грибами, заправив их также частью соуса, сверх бифштексов положить остальные коренья и на самый верх картофель, накрыть все это кружком сдобного теста, которое предварительно раскатать по величине формы. Из остатков теста сделать украшения в виде гребешков и листиков и один цветок; гребешками и листиками разукрасить крышку, в средине которой сделать отверстие и вставить в него приготовленный из теста же цветок. Крышку и все украшения на ней следует смазать яйцом. Затем поставить беф-пайль на ¾–1 час в духовой шкаф среднего жара.

Беф-пайль подается к столу в той чашке, в которой запекался, соус же томат подается отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Форма для запекания.* Для беф-пайль следует брать толстую форму, для того чтобы запекание шло медленно и соус не кипел, отчего мясо сделается твердым.

• *Коренья* следует спассеровать на медном сотейнике, а не на железной сковороде, так как на последней масло легко горит и коренья получают некрасивый цвет. За неимением медной посуды можно брать чугунную толстую сковороду или эмалированную сковороду.

• *Грибы*-консервы необходимо предварительно обмыть, чтобы удалить с их поверхности слизь. Белые грибы можно заменить шампиньонами, но как те, так и другие следует прибавлять в беф-пайль в припущенном виде.

• *Сдобное тесто* не следует раскатывать очень тонко, так как оно может прорваться. По этой же причине его нужно накладывать на форму очень свободно, не натягивая по краям. В средине теста делается отверстие для того, чтобы пар имел свободный выход, иначе тесто станет мокрым. Вместо сдобного теста для крышки можно делать паштетное тесто *(см. по оглавлению)*. Для этой же цели под крышку из теста кладется сухой картофель, не заправленный соусом.

• *Соус.* Вместо сметаны, если последняя имеет резкий, кислый

вкус, в соус можно прибавить густые сливки или же сделать чистый томатный соус без сметаны.

• *Продолжительность запекания.* Несмотря на то, что как мясо, так и все остальные продукты кладутся в беф-пайль в прожаренном виде, все же его следует держать в духовом шкафу довольно продолжительное время для того, чтобы дать мясу пропитаться вкусом кореньев, грибов и соуса.

## Беф-пайль по-английски

*Беф-пайль* — специально английское блюдо, но готовится у нас несколько иначе, так как приготовленное английским способом оно слишком жирно, и, кроме того, многие не любят вареные продукты, а находят, что блюдо становится гораздо вкуснее, когда все продукты заранее изжарены, а потом утушены в соусе, в посуде, покрытой тестом. Во всяком случае, блюдо это должно всегда приготовлять и подавать в глубокой чашке, накрытой тестом, а вареное или запеченное — это дело вкуса.

Английский способ приготовления помещаем также здесь, потому что он наиболее правильный и верный; заключается он в следующем:

Нарезав филейную вырезку тонкими ломтиками, отбивают их довольно тонко, как для отбивных зраз, потом посыпают солью, перцем, кладут на средину каждого ломтика фарш и завертывают в трубочки, как отбивные зразы, затем укладывают в чашку, пересыпают ломтиками обланжиренного картофеля, нарезанного кружочками, и ломтиками обланжиренных телячьих почек (почки обланжириваются цельными, а потом уже нарезаются). Когда все уложено в чашку, прибавляется немного холодной воды, и чашка покрывается сверху английским сдобным тестом *(см. общую статью о тесте № 7)*. Затем накрывают тесто салфеткой, средина которой смазана маслом и посыпана мукой, осторожно переворачивают чашку вверх дном, завязывают салфетку крепко узлом, продевают под нее палку и опускают в соленый кипяток, положив концы палки на краю котла. Беф-пайль варится в продолжение нескольких часов, считая ½ часа на каждые 400 г общего веса всех продуктов. Готовый беф-пайль вынимается осторожно из кипятка; чтобы вода не попала в чашку, с него снимается салфетка, чашка ставится на блюдо и в таком виде подается к столу.

Фарш приготовляется из почечного жира, сырых шампиньонов, луку и зелени петрушки; все продукты берутся в равном количестве; каждый из этих продуктов мелко рубится отдельно, потом все они смешиваются, заправляются солью,

перцем, и прибавляется для сочности вода или мелко колотый лед. Зразы накладываются очень плотно в чашку, иначе при варке они могут упасть на тесто и прорвать его. Так как вода, в которую опускают чашку, не должна проникать внутрь последней, то края накладываемого на нее теста необходимо спустить кругом чашки. Для этой же цели чашка опускается в кипяток дном вверх, а тестом вниз; если же опустить чашку тестом вверх, то вода своим напором может прорвать тесто и залиться внутрь чашки.

## Крем баваруаз (рис императрис)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каролинский рис промыть, обланжирить, т. е. залить кипятком, дать один раз вскипеть и затем слить воду. Вскипятить цельное молоко, всыпать в него обланжиренный рис и отварить до мягкости, как для пуддинга. Приготовить отдельно льезон из желтков и ординарных сливок, т. е. желтки смешать с сахаром, развести сливками и проварить, как сливочное мороженое. Когда льезон загустеет, то опустить в горячий льезон отмоченный желатин, и когда последний распустится, то заправить им сваренный рис, вводя льезон в рис. Затем положить в рис духов: ванили или лимонной цедры, натертой на терке, — и остудить немного, мешая рис вилкой, чтобы желатин не застывал кусками. Потом прибавить в рис нарезанные мелкими кубиками и спрыснутые ромом цукаты. После этого взбить крепко на льду ½ бутылки густых сливок и смешать их с рисом, вводя, конечно, взбитые сливки в рис и мешая последний в это время не кругом, а сверху вниз, как при введении взбитых белков. Затем взять высокую форму, как для желе, облить ее холодной водой, выложить в нее готовый рис и застудить на льду. Перед подачей на стол вынуть крем на блюдо и облить абрикосовым пюре или малиновым сиропом.

● *Примечание.* Рис императрис можно подавать и не заливая сиропом, а в колпачке из какого-либо желе. Делается это таким образом: приготовить предварительно малиновое, земляничное, вишневое, клюквенное или другое желе, налить его в форму так, чтобы желе покрыло только дно и бока формы, а средина осталась пустою. Для этого, наливая желе в стаканчики или в форму, ее нужно держать боком и понемногу вертеть. Конечно, делать это нужно на льду, и, кроме того, желе должно быть настолько клейким, чтобы могло быстро застывать. Выложив таким образом стенки и дно формы желе толщиною в ½ пальца и застудив его настолько, чтобы оно совершенно окрепло, положить в оставшуюся пустую средину формы рис императрис, сверху

опять полить желе, чтобы все лучше закрепло, и застудить до готовности. Рис, приготовленный вторым способом, имеет очень оригинальный и красивый вид. Желе представляет из себя прозрачный колпачок, наполненный внутри кремом. Кроме красивого вида, это сладкое имеет приятное сочетание вкуса.

## Обед № 4

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп ошпо — крокеты из яиц
**2.** Крем Аспази из рыбы, раковый соус
**3.** Котлеты зингара
**4.** Тембаль дюшесс гляссе

### *Для супа ошпо*

*Мяса подбедерка* — 1 кг
*Кореньев всех* — 250 г
*Хвостов воловьих или телячьих* — 3 шт.
*Курицу* — 1 шт. для кнели
*Пюре томатов* — 50 г
*Картофельной муки или тапиоко* — 1 ст. л.
*Мадеры* — ¼ бутылки
*Шампиньонов* — 100 г
*Кореньев, моркови, сельдерея и репы* — по 2 шт.
*Каенского перцу* — по вкусу
*Воды холодной для бульона* — 6 тарелок

### *Крокеты из яиц*

*Яиц* — 5–7 шт.
*Бешемелю* — на 50 г муки
*Укропу зелени* — 2 ч. л.
*Соли, пармезану, перцу* — по вкусу
*Для панировки: желтков, прованского масла, белого хлеба*
*Фритюру* — для жарения

### *Крем Аспази*

*Судака* — 1–1,2 кг
*Сливок густых* — ½ бутылки

*Сливок ординарных* — ½ стакана
*Масло* — для смазывания формы
*Каенского перцу, соли* — по вкусу
*Раковых шеек* — 10 шт.
*Крутонов* — 10 шт.
*Зеленого горошку* — ½ банки

### *Раковый соус*

*Муки французской* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Рыбного бульона* — 2 стакана
*Сливок* — ½ стакана
*Ракового масла* — с 10 раков
*Желтков* — 2 шт.

### *Котлеты зингара*

*Котлет* — 5 шт.
*Вареной ветчины* — 600 г
*Масла для жарения* — 150 г
*Фюме* — ½ стакана, *бульону* — 2 стакана
*Мадеры* — ½ стакана
*Пюре томатов* — 100 г
*Лимонного соку, соли, перцу* — по вкусу
*Картофелю* — 10 шт.
*Белого хлеба* — 5 ломтиков

### *Тембаль дюшесс гляссе*

*Воды* — 1 бутылку
*Сахару* — 300 г
*Ананасов* — 1 маленький *или сок из 3 апельсинов*
*Груши* — 3 шт.
*Макарон миндальных* — 3–4 шт.
*Сливок густых* — 1 стакан
*Сахару* — 2 ст. л. в сливки
*Ванили* — ½ палочки

### Суп ошпо (hochepot)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Купить хвосты накануне приготовления и, разрезав по позвонкам, намочить в холодной воде, почаще меняя последнюю, в продолжение суток. На другой день, обланжировав их два-три раза, слить кипяток и тщательно промыть в холодной воде; затем сложить их в сотейник, вспрыснуть мадерой и залить холодной водой в таком количестве, чтобы они были вполне покрыты. Накрыв сотейник бумагой, не закрывая крышкой, поставить на краю плиты вариться до мягкости (т. е. 3–4 часа), доливая время от времени их бульоном или кипятком, если бульону мало. Одновременно с хвостами, но в другой кастрюле, поставить вариться красный бульон *(см. по оглавлению)*, оставив часть мяса и воды на оттяжку. Когда хвосты будут мягкие, то навар из-под них слить в бульон и тогда только в последний влить мясную оттяжку, в которую прибавить мелко изрубленные кости курицы и 1 ложку пюре томатов. Хвосты, после того как с них слит навар, следует снова вспрыснуть мадерой, полить брезом или бульоном и, снова накрыв сотейник бумагой, поставить на краю плиты минут на 15–20, пока хвосты не загляссируются, т. е. покроются блестящею пленкой. Когда бульон оттянется и будет прозрачным, то процедить его через мокрую салфетку, дать вскипеть и тогда влить в него разведенную мадерой картофельную муку или тапиоко, затем дать еще раз вскипеть, размешивая все время лопаточкой, прибавить по вкусу каенского перцу и положить в суп глясированные коренья: сельдерей, морковь и репу, сваренные хвосты, шампиньоны, нарезанные кружочками и припущенные на масле, и заранее приготовленную кнель из курицы или же ньёки (клецки).

Суп ошпо, приготовленный указанным способом, называется “клер”, т. е. прозрачный, в отличие от супа ошпо, заправленного горячей пассеровкой и льезоном из желтков и сливок.

Указанный способ приготовления супа из воловьих хвостов вполне применим к приготовлению супа из телячьих хвостов.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Заготовка воловьих хвостов.* За сутки до приготовления супа следует разрезать хвосты по позвонкам и положить их вымачиваться в холодной воде, меняя как можно чаще эту воду. Хвосты необходимо вымачивать для удаления из них крови и слизи, для этой же цели их и разрезают по позвонкам. Если хвосты плохо вымочены, то они дают очень мутный навар и специфический запах коровьего пота. Нельзя советовать вымачивать хвосты в воде с уксусом, как это некоторые делают, потому что от уксуса хвосты чернеют. Обланжиривают их для

того, чтобы окончательно удалить с них сгустки крови и слизистые налеты, от которых бульон может получиться мутный, а суп приобрести неприятный специфический вкус. После обланжиривания их следует еще один раз промыть в холодной воде, чтобы смыть покрывающую их пену, которая тоже может замутить суп.

• *Варка хвостов.* Сваренные хвосты должны быть мягкими, но для этого нужно следить, во-первых, за тем, чтобы они во все время варки были покрыты жидкостью, иначе они неравномерно проварятся и на них будет насыхать корка; во-вторых, сотейник следует покрыть бумагой, чтобы хвосты проходили парами; в-третьих, следует варить их не менее 3–4 часов. Во время варки хвостов посуду не следует закрывать крышкой, так как тогда отвар будет пахнуть клеем. Навар от хвостов следует соединять с бульоном раньше оттяжки, иначе он может замутить бульон.

• *Красный бульон.* Для темного, прозрачного супа ошпо варится красный бульон; для получения требуемой клейкости его нужно варить 3–4 часа. Воды для красного бульона можно влить несколько меньше обыкновенной пропорции (тарелки на 2), так как в этот суп прибавляется навар от хвостов и, кроме того, мясная оттяжка, которая тоже содержит в себе жидкость. Все это нужно принимать во внимание, иначе суп получится жидкий.

• *Оттяжка.* Суп ошпо приготовляется всегда с оттяжкой, потому что должен быть прозрачным; к ней прибавляется пюре томатов, чтобы придать супу красноватый цвет и лучший вкус, и кости курицы, если мякоть последней идет на кнель. Ввиду того, что навар от хвостов всегда бывает мутный, его нужно соединять с бульоном до оттяжки.

• *Картофельная мука.* Кроме прозрачности, суп ошпо должен иметь и некоторую густоту; так как от обыкновенной заправки пассеровкой он утратил бы свою прозрачность, то густота придается разведенной картофельной мукой или тапиокой, которое на вкус нежнее картофельной муки и поэтому не сообщает супу мучного привкуса, тапиоко следует развести мадерой, влить в консоме, когда он кипит ключом, и все время помешивать деревянной лопаточкой для того, чтобы тапиоко или картофельная мука вполне соединилась с супом, иначе она осядет на дно кастрюли или сварится в комки, и суп придется процеживать.

• *Коренья.* Сельдерей, морковь и репа, которые идут на гарнир к супу ошпо, следует вынуть на круглую выемку или просто отточить ножом. (Обланжиривание и гляссирование кореньев *см. обед № 1 русской кухни — ростбиф*.)

• *Кнель из курицы.* Из мякоти курицы приготовляется кнель на

гарнир *(см. обед № 1 французской кухни)*, а кости курицы идут в оттяжку для придания супу более нежного вкуса.

• *Примечание о похлебке из хвостов.* В русской кухне принято приготовлять из хвостов не прозрачный суп, а похлебку. В этом случае также следует вымочить и обланжирить хвосты, как указано выше, а после того положить их в кастрюлю вместе с мясом 2-го сорта (считая по 100 г на персону) и сварить белый бульон, который заправить пассеровкой и сметаной, положить на гарнир тушеные коренья, картофель и отваренную перловую крупу и все прокипятить *(см. по оглавлению русский суп)*.

## Крокеты из яиц

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить яйца вкрутую, потом дать остыть в холодной воде, очистить и нашинковать потоньше. Затем приготовить густой бешемель, прибавить соли, немного тертого пармезану и заправить им яйца. Смазать какую-нибудь тарелку маслом, размазать по ней не очень толстым пластом заправленные бешемелем яйца, вынести на холод и застудить. Когда масса застынет, нарезать ее длинными полосками (длиною около пальца) и каждую из них запанировать сначала в муке, потом в желтках, разбавленных прованским маслом, и, наконец, в тертом белом хлебе, придав каждому крокету форму продолговатого пирожка, шарика или груши. Запанированные крокеты зажарить в отколерованном фритюре до румяного колера, вынуть из фритюра шумовкой на сито, покрытое бумагой, и отсушить немного. Подаются крокеты горячими на салфетке, положенной на тарелку или на блюдо.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Варка яиц.* Яйца вкрутую всегда лучше ставить вариться в холодной воде, потому что они не лопаются, как от горячей воды.

• *Остуживание в холодной воде.* После варки яйца остуживаются в холодной воде для того, чтобы лучше очищались от скорлупы.

• *Бешемель.* Яйца, приготовляемые для крокетов, необходимо заправлять бешемелем, потому что, будучи сами по себе сухими, не клейкими, они совершенно не имеют связи.

• *Остуживание.* Крокеты удобнее разделывать из холодной массы, чем из горячей, а потому ее нужно хорошенько остудить, разложив ровным пластом по тарелке.

## Крем аспази

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Снятые с костей и кожи филеи судака мелко изрубить или пропустить через мясорубку; потом положить в ступку и, прибавив холодных ординарных сливок, тщательно истолочь. Затем, протерев эту массу через сито, сложить в кастрюлю, прибавить соли и каенского перцу, поставить на лед и взбивать лопаточкой, прибавляя при этом понемногу густых сливок, половину всей пропорции. Когда масса поднимется, сделается пышной, взбить остальные густые сливки, как для крема, прибавить и их туда же и размешать все это осторожно, мешая сверху вниз. Смазав форму “рамку” или каменную форму для пуддингов, с отверстием в середине, несоленым маслом, выложить в нее часть крема, чтобы форма была наполнена им до трех четвертей вышины, остальной крем переложить в порционные формочки. Налив в сковороду или медный сотейник кипятку, поставить в него формы с кремом, подложив под дно их лист сахарной бумаги, а наверх, под крышку, лист восковой бумаги, и, таким образом, сварить на пару, как яичницу руаяль. Когда крем будет готов, т. е. поднимется и затвердеет сверху и отстанет от краев формы, то выложить его на круглое блюдо; в средину, т. е. в отверстие формы, положить зеленый горошек, заправленный маслом, а кругом поставить порционные формочки (стаканчики). Между порционными формочками крема положить шейки вареных раков и крутоны из белого хлеба, нарезанные в виде гребешков, звездочек, треугольников и т. д. и поджаренные на отколерованном масле до золотистого цвета. Перед подачей на стол облить крем густым раковым соусом, часть которого подать отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт рыбы.* Крем Аспази можно готовить не только из судака, но и всякой другой некостлявой рыбы, как то: лососины, форели, сига и т. п. Лучше брать клейкую рыбу, чтобы крем имел в себе связь (судака, щуку).

• *Сливки ординарные.* Ординарные сливки прибавляются к измельченному мясу рыбы для того, чтобы его легче было толочь и протирать. Не следует, однако, прибавлять при толчении много ординарных сливок, потому что они разжидят слишком массу, отчего потом готовый крем может развалиться.

• *Форма.* Крем должен вариться в толстой форме (каменной или металлической), потому что необходимо равномерное проваривание. В тонкой же форме края сварятся, а средина будет еще сырой. Поэтому, для равномерного и одновременного проваривания крема, форма должна иметь в средине отверстие,

которое во время проваривания заполняется горячей водой. Форма наполняется кремом только до ¾ ее вышины ввиду того, что во время варки он очень поднимается и наполняет всю форму.

• *Варка.* Крем не должен кипеть, иначе он станет жидким и потеряет форму. Равным образом и кипяток, в который опускают форму с кремом, не должен сильно кипеть, чтобы брызги его не попали в крем, от которых он станет жидким и отскочит водой.

• *Бумага.* Для того чтобы дно формы не слишком нагревалось, отчего крем тоже может испортиться, под форму подкладывается лист сахарной бумаги. Восковая бумага кладется под крышку, чтобы предохранить крем от образовавшихся из пара капель воды, которые могут на него стекать с крышки.

• *Готовность.* Готовность крема узнается по тому, что он несколько закрепнет сверху и края его отстают от формы. Если крем долго не проваривается в середине, а края уже готовы, то его можно поставить на несколько минут в духовой шкаф, не закрывая крышкой, но непременно “на пару”, чтобы не закипел.

• *Крутоны.* Крутоны, подаваемые к крему Аспази, нарезаются различными фигурками для придания блюду более изящного вида. Они должны быть легкого золотистого цвета, а не темными. Булку для крутонов лучше брать черствую, потому что мягкую булку неудобно резать. Корку нужно всю срезать прочь. Форму крутонам можно придать от руки или вынуть на рубчатую выемку.

• *Примечание о густых сливках.* Ввиду того, что крем Аспази на вкус должен быть нежнее кнели, то половина всего количества густых сливок кладется во взбитом виде. Все объяснения и примечания, относящиеся к приготовлению кнели, необходимо применять и для крема Аспази.

Если для крема Аспази взята мороженая рыба, то густых сливок надо класть меньше, так как мороженое мясо менее клейко, чем парное.

● *Примечание о суфле из рыбы.* Если хотят сделать не крем, а суфле из рыбы, то вместо взбитых сливок в кнелевую массу прибавляют взбитые белки. В суфле из рыбы или из птицы во время толчения прибавляются сырые желтки и растертое сливочное масло. Если суфле делается на 5 персон, то берется 100 г масла, 5 шт. яиц и ½ стакана ординарных сливок. Во всем остальном поступают так же, как с кремом. Точно так же можно делать крем Аспази и суфле из курицы, дичи, телятины и другого мяса.

**Раковый соус**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Горячую белую пассеровку развести кипящим рыбным бульоном, прибавить ординарные сливки и все истолченные скорлупки, оставшиеся после приготовления ракового масла. Высадив соус до густоты сметаны, процедить его через кисею или редкую салфетку. В отдельную кастрюлю отбить сырые желтки, прибавить к ним готовое раковое масло (способ приготовления ракового масла *см. общую статью о соусах — различные масла*) и этим льезоном заправить процеженный соус точно таким же образом, как и обыкновенным льезоном из желтков и сливочного масла, т. е. влить соус в льезон. Перед подачей прибавить в соус по вкусу лимонного соку, каенского перцу и опустить в него очищенные шейки от вареных раков. Этот соус подается к рыбным блюдам.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Раковые скорлупки.* Скорлупки, оставшиеся после приготовления ракового масла, кладутся в соус во время высаживания для придания ему более сильного ракового вкуса.

• *Бульон.* Для ракового соуса нужно брать легкий бульон, потому что крепкий перебьет вкус раков.

• *Раковое масло.* Раковое масло соединяется с желтками для того, чтобы не отделялось от соуса и не всплывало наверх.

## Котлеты зингара

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и приготовив телячьи котлеты, отколеровать на медном сотейнике столовое или сливочное масло, положить на него котлеты, предварительно посолив и посыпав их перцем с обеих сторон, и жарить на легком огне почти до полной готовности. Затем переложить их в глубокий сотейник, каждую котлету накрыть ломтиком вареной ветчины, придав ему форму, одинаковую с котлетой, закрыть крышкой и отставить на край плиты. На плафоне или на толстой сковороде, на которой жарились котлеты, поджарить обрезки ветчины, предварительно их порубив мелко, прибавить к ним пюре томатов-консервов и снова прожарить; прибавить фюме, бульону, мадеры и дать образовавшемуся соусу высадиться до густоты сметаны. (Если фюме недостаточно крепко, прибавить в соус немного холодной пассеровки.) Процедив соус через сито, прибавить к нему по вкусу каенского перцу, лимонного соку, залить этим соусом котлеты и оставить их на краю плиты, на пару, минут на 20, чтобы пропитались соусом. Приготовив точеный или вынутый на круглую выемку картофель, поджарить во фритюре; приготовить

также крутоны из белого хлеба, такой же формы и величины, как и котлеты, и поджарить их на отколерованном масле до золотистого цвета. Когда все будет готово, то уложить на блюдо в таком порядке: сначала кладут крутон, на него телячью котлету, а потом ломтик ветчины — и снова крутон, котлета, ветчина и т. д. На гарнир к котлетам кладется картофель пайль. Полив котлеты немного соусом, подавать остальной соус отдельно в соуснике.

● *Примечание.* Котлеты зингара готовятся и несколько иным способом, а именно: половина всех котлет панируется в яйцах и тертом хлебе, затем в распущенном масле и вторично в тертом хлебе и жарится на рошпоре за 10 минут до подачи. Другая же половина котлет панируется в яйцах и рубленых трюфелях и тоже за 10 минут до подачи жарится на отколерованном масле на медном плафоне на плите. Когда те и другие котлеты готовы, то укладываются на блюдо вперемежку, т. е. чтобы котлета, запанированная в белом хлебе, приходилась между котлетами, запанированными в трюфелях. Гарнируется блюдо эскалопами из сладкого мяса с трюфелями и шампиньонами.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Отбивание.* Зачистка и отбивание котлет производится так же, как и антрекота *(см. обед № 12, русский стол)*.

• *Время.* Для приготовления котлет зингара совершенно достаточно 30–40 минут времени, поэтому не следует жарить задолго до подачи к столу, иначе они сохнут и теряют свой вкус.

• *Ветчина.* Ломтики ветчины не надо поджаривать, от этого они высыхают, обрезки же ветчины нужно хорошенько прожарить для усиления пикантности соуса.

● *Укладывание на блюдо.* При укладывании котлет на блюдо нужно следить за тем, чтобы кости котлет приходились не к краю, а к средине блюда. От этого блюдо выглядит красивее, и удобнее брать котлету на тарелку. Кости котлет не мешает обернуть в бумажные папильотки, которые украшают блюдо.

## Тембаль дюшесс гляссе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залить сахар водой и сварить легкий сироп (дать вскипеть один раз); когда сироп будет готов, то составить его на стол, опустить в него ломтики свежих ананасов или ананасный сок по вкусу, выжатый из ананаса, и дать остыть.

Затем процедить через сито в мороженицу и заморозить до полной готовности. Когда мороженое будет достаточно крепко, то вынуть лопатку из формы, если таковая имеется, и разровнять

мороженое по стенкам формы, положить в средину сливочное парфе в перекладку с вареными грушами и миндальными макаронами, нарезанными кусочками. Положив в средину парфе, сверху опять покрыть мороженым; форму закрыть плотно крышкой и засыпать льдом с солью, как парфе *(см. обед № 1 французской кухни)*. Через два часа по прошествии этого времени вынуть мороженое из формы и убрать его сверху ломтиками свежих ананасов или ананасными цукатами.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Апельсинное мороженое.* Если ананасы очень дороги, то можно приготовлять точно таким же способом апельсинное мороженое, которое всегда имеет красивый оранжевый цвет. Зимою можно брать консервы (компот) ананаса, и из сока его приготовить мороженое, а самый ананас нарезать кубиками и смешать с парфе.

• *Парфе.* Для сливочного парфе нужно взбить густые сливки и прибавить в них сахар, истолченный с ванилью, и после этого парфе положить в средину формы, внутри мороженого.

• *Груши.* Конечно, лучше всего брать дюшесс, но для экономии можно брать и обыкновенный сорт. Прежде всего груши нужно очистить от кожицы, натереть лимонным соком, разрезать дольками, как апельсины, и отварить их в легком сиропе до прозрачности, как для компота (на 1 стакан воды 1 ст. л. сахару).

• *Миндальные макароны.* Миндальные макароны можно купить в кондитерской или же приготовить дома (см. отдел печений по оглавлению).

• *Тембаль из других фруктов.* Точно так же можно приготовить абрикосовый, земляничный тембаль и др.

## Обед № 5

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп-пюре из зеленого горошка. Пирожки
**2.** Цыплята Маренго
**3.** Спаржа, соус голландский
**4.** Заварной мусс

### *Для супа*

*Все продукты для белого бульона*
*Зеленого горошку* — 500 г свежего, а консервов — 1 банку
*Салата-латук* — 1 кочан
*Масла* — 100 г сливочного
*Муки французской* — 50 г
*Для льезона: сливок* — ½ бутылки, *желтков* — 2 шт.
*Зеленого луку — 3 стебелька, шпинатной эссенции* — из 400 г шпината

### *Цыплята Маренго*

*Цыплят* — 3 шт.
*Шампиньонов* — 200 г
*Луку* — 1 шт.
*Прованского масла для жарения* — 100 г
*Муки* — для панировки
*Желтков* — 5 шт.
*Белого хлеба* — 2 шт. по 3 коп.
*Пюре томатов* — 100 г
*Фюме* — ½ стакана
*Бульону* — 2 стакана
*Раков* — 15 шт.
*Трюфелей* — 5 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Гребешков* — 200 г

### *Спаржа. Соус голландский*

*Спаржи соусной* — 1 кг
*Соли* — по вкусу

*Масла сливочного* — 200 г
*Желтков* — 4–5 шт.
*Воды* — ½ стакана
*Перцу горошками* — 1 ч. л.
*Уксусу столового* — ½ стакана
*Лимонного соку, каенского перцу, соли* — по вкусу

### *Заварной мусс*

*Малинового пюре* — 200 г (консервов или пюре из свежих ягод, приготовленного с сахаром)
*Яиц* — 5 шт.
*Сливок густых* — ¼ бутылки
*(Желатину* 6 листов, если мусс застуженный)

### Суп-пюре из зеленого горошка

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить белый бульон, как и для всех супов-пюре. Мелкий зеленый горошек промыть в холодной воде и сложить в кастрюлю вместе с пучочком салата-латук и зеленого лука, связанных вместе (зеленый лук можно заменить белым); положить немного сливочного масла, кусок сахару, налить немного воды или бульону, чтобы дно не было сухое, и, не покрывая крышкой, чтобы горошек не потерял своего цвета, поставить на сильный огонь. Во время варки горошек следует мешать лопаточкой. Когда он станет мягким, прибавить пассеровки из французской муки и снова проварить его. Количество добавленной муки должно быть меньше, нежели для пассеровки на супы-пюре из овощей, так как горошек сам по себе мучнист. Затем, вынув латук и лук, отжать их сок в горошек и быстро, пока он горячий, протереть через сито.

В остальном приготовление супа-пюре из горошка ничем не отличается от приготовления супа-пюре из картофеля или спаржи, т. е. приготовленное пюре разводят бульоном, дают несколько раз вскипеть и заправляют льезоном. Перед подачей к столу опускают в суп на гарнир отдельно приготовленный зеленый горошек и шпинатную эссенцию. Для гарнира зеленый горошек нужно отварить в крутом соленом кипятке, откинуть на сито и обдать холодной водой, чтобы горошек сохранил свой зеленый цвет.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Куриный бульон.* Суп-пюре можно приготовлять на курином бульоне в том случае, когда на гарнир в него кладут кнель из курицы, тогда мякоть курицы берут на кнель, а из костей варят легкий бульон.

• *Консервы-горошек.* Зимою, когда нет свежего горошка, можно брать консервы, т. е. вареный горошек. Последний, вынув из банки, следует прокипятить вместе с букетом, чтобы освежить его вкус. Если суп приготовляется из консервов-горошка, то, соединив пюре с бульоном, суп не следует кипятить, отчего он становится негладким.

• *Шпинатная эссенция* прибавляется в суп для придания ему красивого зеленого цвета (приготовление эссенции *см. по оглавлению*).

## Пулярды или цыплята маренго

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив, выпотрошив и заправив цыплят, разрубить их пополам, если цыплята мелкие, или на четыре части, если крупные, посыпать каждый кусок солью, перцем и, отколеровав на горячем медном сотейнике прованское масло, запассеровать на нем шинкованный лук и немного чесноку. Когда последний начнет желтеть, то снять его прочь, чтобы не сгорел, положить куски цыплят и обжарить их до золотистого колера, не дожаривая до полной готовности. Затем, переложив обжаренные куски вместе с луком в глубокий сотейник, прибавить к ним припущенные в своем соку шампиньоны и залить соусом томат, приготовленным в той посуде, где жарились цыплята. Закрыв сотейник крышкой, поставить на край плиты, поливая почаще соком. Минут через 20 переложить все на глубокое блюдо, обложить кругом крутонами с желтками или жареными яйцами; положить также цельные или нарезанные трюфели и вареные раки или раковые шейки. Прибавляют также петушиные гребешки, сваренные в брезе и нарезанные бланкетами. Вместо цыплят можно брать французскую пулярду, которая разрубается на 12 частей.

## Желтки в крутонах

Срезав корку с белого хлеба, нарезать его ломтиками и вынуть на круглую выемку, как для филе миньон, но только меньшей величины и в форме стаканчиков; в каждом крутоне вырезать в средине углубление; каждый крутон обмакнуть в

растопленное масло и выпустить в углубление сырой желток, посолить его, посыпать перцем и поставить в горячий духовой шкаф; когда крутон заколеруется, а желток затвердеет, то готово. Крутоны также можно обжарить раньше, а потом уже положить в них желтки и поставить еще раз в печку.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Название блюда.* Цыплята Маренго впервые были приготовлены поваром Наполеона в бытность императора под Маренго. О происхождении этого блюда рассказывается следующий анекдот: возвратясь домой, император потребовал себе немедленно завтрак, и так как у повара не было под рукой никакой провизии, кроме накануне зажаренного цыпленка, то, чтобы устранить прелый вкус, который всегда замечается в подогретом мясе, повар поджарил цыпленка на прованском масле, а для придания ему некоторой пикантности он затушил его вместе с поджаренным луком и грибами в остром соусе.

• *Вчерашние цыплята.* Из этого очевидно, что оставшиеся жареные или вареные цыплята можно приготовить а-ля Маренго. В этом случае их, конечно, не нужно раньше заготовлять, а прямо обжарить на прованском масле и затушить вместе с спассерованными луком, белыми грибами и соусом томат, причем тушить более короткое время, так как они уже были изжарены раньше.

• *Мука.* Цыплята можно слегка посыпать мукой для того, чтобы они при жарении лучше зарумянились.

• *Прованское масло* употребляется для уничтожения прелого вкуса в мясе, в особенности если цыплята вчерашние, и для придания более красивого колера.

• *Прибавка коровьего масла.* При жарении цыплят к прованскому маслу можно прибавить сливочное или столовое масло, особенно в том случае, если не любят вкуса прованского масла.

• *Лук и грибы.* Лук и грибы предварительно пассеруются, так как только в таком виде они придают хороший вкус.

• *Шампиньоны* можно брать свежие или консервы.

## Спаржа

Для антреме берется толстая, так называемая соусная спаржа, которая после чистки (спаржа, *см. общую статью о зелени*) связывается в пучки по 4–6 головок вместе. Затем спаржа кладется в просторную кастрюлю, заливается соленым кипятком в таком количестве, чтобы была покрыта им, и отваривается до

мягкости. Вынув из отвара, снимают нитки, обсушивают немного и подают спаржу, завернув в горячую салфетку, а соусы, как то: голландский, польский, сабаион, сюпрем и проч. — подаются отдельно.

● *Консервы спаржи.* Вынув спаржу из банки, опускают ее в соленый кипяток и только разогревают на пару, но не кипятят. Если спаржу подают с сабаионом, то ее отваривают не в соленой, а в сладковатой воде (в кипяток кладут немного сахару).

## Соус голландский

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Расколоть на части русский перец, залить его полустаканом обыкновенного столового уксусу и высадить “на нет” под крышкой. Когда уксус высадится, то налить туда же в кастрюлю холодной воды, положить сырые желтки, сливочное масло, наломав его кусочками, и проварить на пару, все время мешая в одну сторону, чтобы сделался совершенно густым (густота хорошей сметаны), тогда процедить его через салфетку, прибавить по вкусу соли, каенского перцу, лимонного соку. Этот соус подается к различной зелени, как то: к артишокам и спарже, а также к отварной рыбе и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Холодная вода.* Холодная вода прибавляется в соус для того, чтобы масло лучше соединилось с желтками и не отделялось от них и чтобы желтки, положенные в кастрюлю, не заварились сразу от прикосновения к ее горячему дну.

• *Проваривание.* Ввиду того, что голландский соус приготовляется совершенно без муки, его нужно проваривать очень осторожно на медленном огне, и притом на пару, иначе желтки сразу заварятся и свернутся, а масло отскочит (отделится) от них и соус сделается жидким и негладким.

## Примечание о соусе без уксуса

Для спаржи голландский соус можно приготовлять без перца и уксуса, а прямо в кастрюлю положить желтки, налить холодной воды, прибавить сливочное масло и дальше поступать, как указано выше. Этот соус будет менее пикантный, чем приготовленный с уксусом и перцем. Но для спаржи лучше подавать нежный соус — это, конечно, дело вкуса.

● *Поправка.* Если соус голландский свернется и станет

жидким, то его можно исправить холодной водой; для этого нужно налить в другую кастрюлю 1–2 ст. л. холодной воды и в нее вводить понемногу испорченный соус, размешивая его в одну сторону лопаточкой; соус исправится и опять получит надлежащий вид.

## Заварной мусс

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Проварить в кастрюле на плите какое-либо пюре-консервы (сладкое) или пюре из свежих ягод, смешанное с сахаром. Отделить в другую просторную кастрюлю желтки и, взбивая веничком, как сабаион, вливать в них понемногу горячее пюре. Когда желтки поднимутся и обратятся в пену и все пюре будет уже соединено с ними, то заварить этой массой взбитые белки, оставшиеся от желтков, вливая взбитую массу в белки и продолжая в это время взбивать веничком. Затем остудить всю массу и прибавить к ней густые взбитые сливки, размешать все осторожно сверху вниз, выложить в парфейный колпак или тумбу для мороженого и заморозить, как парфе, во льду с солью.

● *Примечание.* Для мусса можно брать различные пюре, как то: малиновое, земляничное, абрикосовое, яблочное, из чернослива и проч. Вместо пюре можно брать ягодный или фруктовый сироп или сок из ягод, из которых нельзя приготовить пюре, как то: красную и черную смородину, вишни и проч. В этом случае обыкновенно очищенные сырые ягоды раздавливаются ложкой или толкут в каменной ступке, потом процеживают сок, прибавляют в него сахар, считая на каждый стакан соку полстакана сахару, и кипятят его, чтобы получился клейкий сироп, который потом взбивают с желтками, и дальше поступают во всем, как указано выше. Этот мусс можно сделать и не замороженным, а застуженным: тогда после прибавки густых сливок нужно прибавить желатин, как для крема (на эту порцию 6–8 листов), и застудить, как крем.

## Обед № 6

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из спаржи. Пирожки буше
**2.** Сижки или судачки а-ля кольбер
**3.** Котлеты марешаль, пюре каштановое
**4.** Желе московит

## *Суп-пюре из спаржи*

*Телячьей голяшки* — 600 г
*Курицу* — 1 шт.
*Спаржи* — 600 г суповой
*Сливочного* масла — 150 г
*Французской муки или готовый шлем* (3 ст. л.) — 100 г для пассеровки

Для льезона:
*Желтков* — 2 шт.,
*сливок* — ½ бутылки
*Воды* — 8 тарелок

## *Буше*

*Муки французской* — 200 г
*Масла* — 200 г
*Воды* — ½ стакана

Для фарша:
*Телятины мякоти* — 300 г
*Ветчины* — 100 г
*Шампиньонов* — 50 г
*Трюфелей* — 2 шт.
*Соусу* — ½ стакана (сюпрем)

## *Сижки кольбер*

*Сижков или судачков порционных* — 5 шт.
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соли, перцу, муки* — для посыпки
*Лимон* — 1 шт.
*Фритюра* — для жарения

## *Масло а-ля метр д'отель*

*Масла сливочного* — 200 г
*Лимон* — 1 шт.
*Зелени петрушки* — 1 ст. л.

### *Котлеты марешаль из дичи*

*Рябчиков* — 5 шт.
*Фаршу кнелевого* — 10 ст. л.
*Сливочного масла для жарения* — 100 г
*Трюфелей* — 50 г
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Ординарных сливок* — ¼ стакана, *густых* — ½ стакана

### *Пюре из каштанов*

*Каштанов* — 600 г
*Масла* — 100 г
*Сливок* — ½ бутылки

### *Соус демигляс*

*Бульону из дичи* — ¾ стакана
*Фюме* — ¼ стакана
*Мадеры* — ½ стакана
*Муки картофельной* — 1 ч. л.
*Масла сливочного* — ⅛ стакана
*Трюфелей* — 50 г
*Лимонного соку, каенского перцу* — по вкусу

### *Желе московит*

*Сахару рафинаду* — 300 г
*Воды* — 1 бутылка
*Апельсинов* — 4–5 шт.
*Лимонов* — 2 шт.
*Желатину* — 7 листов
*Кошенили* — для цвета

### Суп-пюре из спаржи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон из телячьей голяшки и с костями курицы, из мякоти которой приготовить кнель. Отрезать головки спаржи, которые пойдут на гарнир, очистить остальную,

нарезать небольшими кусочками и затушить в собственном соку до мягкости, прибавить горячую пассеровку или шлем, влить немного бульону, поварить с ¼ часа, потом протереть через сито; волокна спаржи, оставшиеся на сите, опустить в бульон и поварить немного. Затем процедить готовый бульон через сито или салфетку, соединить его с приготовленным пюре из спаржи и прокипятить несколько раз, после того поставить на пар и заправить льезоном. Головки спаржи для гарнира отвариваются отдельно в крутом соленом кипятке и опускаются в суп перед подачей.

После заправки супа льезоном в него опускаются гарнир и кнель из курицы *(см. обед № 1 настоящего отдела)*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Мясной или куриный бульон.* Суп-пюре из спаржи можно приготовлять на говяжьем или на курином бульоне, с некоторым добавлением для клейкости телячьей голяшки (на пять персон курицу, считая тут же и кнель, и 600 г телячьей голяшки). Куриный бульон придает супу-пюре из спаржи весьма нежный вкус.

● *Спаржа.* Спаржа для супа-пюре берется дешевая, так называемая “суповая”, потому что не подается целиком, а протирается; для пюре нужно брать молодую спаржу, так как старая мало содержит в себе сока, волокна ее грубы и не имеют вкуса.

• *Густые сливки.* Пюре из спаржи можно заправлять густыми сливками; суп получает более мягкий и нежный вкус.

• *Кипячение.* До соединения с льезоном суп-пюре из спаржи можно кипятить, потому что волокна спаржи не протираются, а проходит через сито только сок из них. От кипячения суп становится гуще.

## Пти-буше и волованчики

Пирожками буше называются очень маленькие, величиною немного больше пятачка, высокие (3 пальца вышины) слоеные пирожки, наполненные в середине сальпиконом. Для получения этой формы приготовленное слоеное тесто раскатывается толщиною в палец, потом вырезается на маленькую, круглую, рубчатую выемку в виде кружков, сверху на каждом пирожке намечается крышка ножом. Смазав пирожки сверху яйцом, поставить в горячий духовой шкаф (без фарша). Через 10–15 минут, когда пирожки испекутся, из них вычищается средина, как у волована; перед подачей пирожок наполняется фаршем и

накрывается сверху крышечкой. Волованчики отличаются от пирожков буше тем, что для них берутся более широкие и гладкие выемки и фаршируются волованчики различными фаршами. Самый способ приготовления маленьких волованчиков ничем не отличается от приготовления большого волована *(см. отдел антреме, по оглавлению)*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Смазывание яйцом.* Как волованчики, так и буше смазываются яйцом только сверху, а бока не смазываются, как и у большого волована, иначе пирожки не поднимутся.

• *Наполнение фаршем.* Как буше, так и волованчики должно наполнять фаршем перед самой подачей, иначе размокнут и потеряют форму и вкус.

## Фарш сальпикон

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Изжарить мякоть телятины и остудить немного, вместо телятины можно взять рябчика или курицу, и когда изжарится, то снять кожицу, отделить всю мякоть от костей и нарезать ее сальпиконом, т. е. очень мелкими кубиками; такими же кубиками нарезать вареную ветчину или вареный язык, которого нужно взять одну четверть всего количества рябчика, и, кроме того, так же нарезать шампиньоны или трюфели. Шампиньоны предварительно нужно припустить на масле; смешать все вместе и перед наполнением пирожков заправить густым соусом сюпрем.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Нарезка фарша.* Как рябчики, так и ветчина должны быть нарезаны очень мелкими кубиками, иначе фарш не будет иметь изысканного вкуса.

• *Количество ветчины.* Ветчины или языка нужно положить очень немного в сравнении с рябчиком, вкус которого должен преобладать в фарше; ветчина же или язык прибавляются только для придания фаршу пикантного вкуса.

• *Заправка соусом.* Сальпикон заправляется сюпремом, чтобы фарш был сочным. Но не следует прибавлять очень много соуса, потому что тогда сальпикон сделается жидким и пирожки от этого могут размокнуть.

• *Назначение сальпикона.* Фарш сальпикон обыкновенно употребляется для пирожков к супу (пти-буше), а также для фаршировки филеев живности.

• *Примечание.* Сальпикон может приготовляться не только из

дичи, но также из телятины, курицы, индейки, петушиных гребешков, сладкого мяса, а также рыбы, печенок налима, раковых шеек и проч.; все перечисленные продукты берутся в вареном, жареном или припущенном виде, нарезаются сальпиконом, т. е. мелкими кубиками, заправляются соусом сюпрем или каким-либо другим.

## Сижки или судачки кольбер

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Порционные сижки или судачки очистить от чешуи, выпотрошить через спинку третьим способом, оставив голову и хвост при туловище *(см. общую статью о рыбе — способы чистки)*, тщательно промыть, завернуть в полотенце и отсушить. Посыпав внутри и снаружи солью, перцем и мукой, запанировать сначала в яйце, а потом в толченых просеянных сухарях. За ¼ часа до подачи к столу опустить судачки брюшком вниз в отколерованный фритюр и зажарить, зарумянив со всех сторон. Изжаренную рыбу вынуть шумовкой на решето, покрытое бумагой, дать стечь жиру и уложить на блюдо, тоже брюшком вниз; в образовавшееся на спинке рыбы углубление положить заранее приготовленное масло а-ля метр д'отель и положить нарезанный продолговатыми ломтиками лимон. Масло можно подавать и отдельно.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ Точно таким же способом можно жарить нарезанные на порционные куски: лососину (лососина грильи), сига, окуня и другой рыбы.

Но блюдо а-ля кольбер приготовляют всегда из порционных сижков или судачков. Лучшими судаками считаются гдовские, они очень мясисты и отличаются тем, что поперечные полосы на спинке очень темного цвета.

• *Отсушивание.* Перед жарением судачки необходимо хорошо обсушить, завернув в полотенце, иначе они будут плохо колероваться, потеряют форму и получат сальный привкус.

• *Опускание во фритюр.* Судачки опускаются во фритюр брюшком вниз, когда же зарумянятся, поворачиваются на спинку; это делается для того, чтобы на брюшке образовалось углубление, в которое потом кладется масло. Жарить нужно только перед подачей на стол, иначе судачки теряют свой вкус.

• *Масло а-ля метр д'отель.* Способ приготовления масла метр д'отель *см. общую статью о соусах — различные масла*.

## Котлеты маршаль из дичи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв филейных рябчиков, ощипать перья, снять у них филеи от костей с плечевою косточкой, затем отделить маленькие филейчики, так называемые филе-миньон, которые всегда лежат на внутренней поверхности большого филе. После того срезать с поверхности больших филеев тонкую пленку, отбить их немного металлической тяпкой, чтобы получили более плоскую форму, сделать в каждом из них продольный надрез на нижней поверхности так, чтобы из филейчиков образовалось нечто вроде мешочка. Приготовив таким образом все большие филе, наполнить их кнелевым фаршем с трюфелями, который кладется в образовавшееся от разреза углубление (мешочек). После этого каждый большой филей закрыть в нафаршированном месте маленьким филейчиком, из которого предварительно нужно вынуть жилку и слегка отбить его, чтобы он получил более плоскую форму. Затем, соединив края, придать филеям красивую форму котлеты и запанировать их в яйце и сахарных сухарях, которые нужно нарезать очень мелкими кубиками. Разделав указанным образом все котлеты, зажарить их за четверть часа до обеда на медном плафоне или сотейнике, на отколерованном (румяном) сливочном масле, уложить на блюдо и подать с каштановым пюре и соусом демигляс. Соус подается отдельно в соуснике, а каштановое пюре кладется на блюдо сбоку котлет.

Фарш для котлет приготовляется из остатков мяса рябчиков. Для получения его нужно все мясо, оставшееся на ножках, крылышках и спинках рябчиков, а также обрезки от филе (которые получаются при обравнивании их) мелко изрубить, разбавить густыми или ординарными сливками, протереть через сито, прибавить по вкусу соли, перцу и смешать с трюфелями (2–3 штуки трюфелей), которые предварительно нужно нарезать мелкими кубиками. Этот фарш можно приготовить так же, как кнель; тогда протертое через сито мясо нужно положить в кастрюлю и выбивать на льду лопаточкой, прибавляя понемногу густых холодных сливок, пока масса сделается пышной и побелеет. Нарезанные трюфели прибавляются в готовую кнелевую массу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Котлеты марешаль можно также приготовлять, кроме рябчиков, и из другой дичи, а именно: тетерьки, куропатки и проч.

• *Сахарные сухари.* Котлеты марешаль панируются в сахарных сухарях для придания им красивого вида, так как сухари не толкутся, а нарезаются мелкими кубиками.

• *Жарение.* Жарить следует:

а) на медном сотейнике, а не на железной сковороде, потому что на тонкой сковороде масло легко горит и котлеты получают некрасивый темный цвет, и

б) для того чтобы котлеты равномерно прожарились внутри, после того как они зарумянятся с обеих сторон на плите, их можно поставить на несколько минут в духовой шкаф.

**Пюре из каштанов**

Очистив каштаны от верхней и от нижней кожицы, нарезать тонкими ломтиками и припустить до мягкости с маслом, прибавив немного сливок. Затем протереть, поставить на плиту и выбить, как картофельное пюре, разбавляя горячими сливками.

**Соус демигляс**

Приготовляется так: все кости от рябчиков, кроме спинок, прожарить на масле вместе с шинкованными кореньями, залить легким мясным бульоном или прямо холодной водой и сварить бульон, потом процедить его через сито, прибавить фюме или гляссу и дать соусу вскипеть. Когда соус закипит ключом, быстро влить разведенную мадерой или сотерном картофельную муку, которую предварительно промыть в холодной воде, размешать, прибавить по вкусу каенского перцу и лимонного соку, положить кусок сливочного масла, размешать соус ложкой, чтобы масло распустилось, и положить в него трюфели, консервы или свежие, нарезанные кружочками.

● *Постаменты.* Котлеты можно подать на круглом, деревянном постаменте, оклеенным бордюром из лапшового или заварного теста, а каштановое пюре положить в вазу, также вылепленную из лапшового теста.

Для того чтобы блюдо имело более высокий вид, можно подавать его не на одной, а на двух или трех подставках, которые в диаметре должны быть разной величины, а именно: нижняя самая широкая, вторая уже пальца на два, третья уже второй; таким образом, получается форма усеченной пирамиды. На самую верхнюю подставку ставится ваза из теста под каштановое пюре, а на нижних двух располагают котлеты, в стоячем положении, косточками вверх. В таком виде котлеты можно подать в том случае, если блюдо приготовлено на большое количество (на 15–20) персон.

Бордюр для постаментов можно делать из лапшового и из

заварного теста. Лапшовое тесто приготовляется на одних яйцах, без прибавления воды; для того чтобы тесто было желтее, можно прибавлять шафрану (разведенного). Замесив круто тесто, раскатывают его потоньше и разрезают на полосы такой ширины и длины, чтобы можно было оклеить весь постамент по окружности. Для придания бордюру красивого вида на нем можно оттиснуть какой-нибудь рисунок, для чего имеются специальные доски, на которые кладут полосы теста и прокатывают по ним скалкой, вследствие чего на тесте получается тот же рисунок, что и на доске. Если таких досок нет, то можно сделать ажурный бордюр мелкими выемками для кореньев (рисунок нужно составить самому). По верхней стороне бордюра можно вырезать фестоны ножом от руки. Для того чтобы тесто приклеилось к подставке, ее нужно смазать белком. Средину подставки можно покрыть кружками белой писчей бумаги для того, чтобы не видно было дерева, или же покрыть кружками того же лапшового теста. Вазу из лапшового теста можно вылепить в том случае, если имеется медная раздвижная форма; тогда берут очень крутое и толсто раскатанное тесто (тонкое тесто не будет держаться) и вылепляют им внутри медную форму, точно так, как при укладывании теста в паштетную форму. Если на стенках вазы есть какой-нибудь рисунок, то его нужно выдавить, и чем рисунок мельче, тем труднее его выдавливать.

## Желе московит

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залить сахар рафинад (кусками) водой и сварить легкий сироп (т. е. не варить долго), перелить его в фарфоровую или каменную чашку и сейчас же опустить в него желатин, отмоченный заранее в холодной воде, мешая сироп все время лопаточкой или ложкой, пока желатин весь распустится. После того положить в сироп тонко срезанную цедру с лимона и апельсина и выжать сок из 3 апельсинов и 2 лимонов, причем следить за тем, чтобы сок этот был совсем прозрачный, для чего выжимать слегка, и как только сок перестанет идти, так сейчас оставить этот апельсин и взять другой. Выжав сок и попробовав на вкус — достаточно ли желе имеет кислоты (если мало, то сверх указанной пропорции прибавить еще соку из апельсина или лимона), подкрасить его истолченною кошенилью до натурального апельсинного цвета (если взяты корольки, то подкрашивать не надо). Остывшее желе процедить через мокрую салфетку, вылить в московитну — форму (колпак), поставить ее в

лед с солью. Когда желе настолько застынет, что получит густоту яйца всмятку, закрыть форму плотно крышкой, начать вертеть ее то в одну, то в другую стороны, пока желе не замерзнет с краев. Готовое желе вынуть на блюдо, таким же способом, как и мороженое.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Отличие желе московит от обыкновенного желе.* Желе московит отличается от обыкновенного тем, что должно быть с краев замерзшим, как фруктовое мороженое, а в средине застывшим, как желе, отчего получается два разных цвета и два вкуса.

• *Легкий сироп.* Сироп должен быть легкий, чтобы желе лучше замораживалось. Если сварен густой, т. е. клейкий сироп, то желе долго не замерзает.

• *Сахар.* Для московита берется сахар рафинад для того, чтобы сироп был чище.

• *Количество желатину.* Желатину кладется меньше, чем в обыкновенное желе, потому что московит застуживают только в середине,

а края должны замерзнуть. Желе это не фильтруется через бумагу, потому что при соблюдении известных правил оно и без оттяжки может быть прозрачно в достаточной степени, как это нужно для замороженного желе.

• *Сорт желатина.* Нужно брать хороший сорт желатина — он меньше мутит желе, чем плохой.

• *Кипячение.* Не следует также кипятить сироп с желатином, ибо от этого желе будет мутным.

• *Апельсинный или лимонный сок.* Если выжимать со всей силы из апельсина или лимона сок, то он получается мутный; во избежание этого лучше взять больше апельсинов, так как желе это не оттягивается.

• *Процеживание.* Процеживать желе удобнее в то время, пока оно горячее, потому что остывшее становится гуще, застывает на салфетке и плохо процеживается.

• *Застуживание.* Желе московит следует только слегка застудить и сейчас же морозить, не давая застыть до полной готовности, потому что тогда оно не замерзнет кристаллами, как это нужно. Желе московит можно морозить и в жидком виде, не дожидаясь, пока оно застынет до полуготовности (как яйцо всмятку).

• *Форма.* Для того чтобы при замораживании желе в него не попала соль, форму удобнее брать с крышкой. Формы эти в магазинах продаются под названием “колпаки для московитов”.

## Обед № 7

Меню обеда на 5 персон
**1.** Рассольник-консоме; кексы сырные
**2.** Судак о'гратен
**3.** Котлеты д'воляйль
**4.** Парфе пралине

### *Рассольник*

*Все продукты для бульона консоме и, кроме того:*
*Курицу* — 1 шт.
*Огурцов* — 5–6 шт.
*Манной крупы* — 50 г
*Почек телячьих* — 2 шт.
*Укропу рубленого* — 1 ст. л.
*Огуречного рассолу* — по вкусу

Для ньёк:
*Воды* — ¼ стакана
*Масла* — ¼ стакана
*Муки* — ⅓ стакана
*Соли* — по вкусу
*Яиц* — 2–3 шт.

### *Кексы сырные*

*Муки* — 200 г
*Сыру* — 150 г
*Масла* — 150 г
*Желтков* — 2 шт.
*Мадеры* — 1 ст. л.
*Соли, каенского перцу* — по вкусу

### *Судак о'гратен*

*Судака* — 1–1,2 кг
*Раковых шеек* — 15 шт.
*Белых маринованных грибов* — 150 г
*Масла столового* — 100 г
*Белого вина* — ½ стакана

*Оливок, корнишонов* — по 50 г
*Сыру острого, сухарей* — для посыпки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Крутонов* — 10 шт.
*Кнели из судака* — в 600 г весом
*Соус томат* — на 2 стакана бульона и 100 г *томату*

## *Котлеты д'воляйль*

*Куриц* — 3 шт.
*Масла сливочного* — 100 г
*Сливок* — ½ стакана
*Желтков* — 2 шт.
*Белого хлеба* — 1 булка
*Соли, перцу* — по вкусу

## *Парфе пралине*

*Сливок густых* — ½ бутылки
*Орехов каленых* — 400 г (неочищенных)
*Сахару* — 150 г для карамели
*Лимонного соку* — с ½ лимона
*Сливок ординарных* — ½ стакана
*Сахарной пудры* — 50 г

## Рассольник

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться бульон, оставив часть мяса на оттяжку. После снятия пены опустить в бульон заправленную курицу, которую часа через полтора, когда она сварится, вынуть и положить в холодную соленую воду, а бульон поставить на оттяжку; в последнюю заранее прибавить спассерованные обрезки от соленых огурцов и огуречного рассолу по вкусу. Пока варится бульон, приготовить к нему все гарниры, т. е. огурцы, манную крупу, почки и ньёки.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, нарезать косячками, как для русских рассольников, и отварить их отдельно в крутом кипятке. Манная крупа для рассольника берется лучшая, так называемая "московская". Ее всыпают в крутой кипяток и дают вскипеть, размешивая лопаточкой. Когда крупа вскипит, ее следует откинуть на сито, обдать холодной

водой и дать стечь.

Телячьи почки очищаются от пленок и обланжириваются в кипятке, потом отвариваются до мягкости в бульоне и нарезаются тонкими ломтиками в поперечном направлении. Заварные ньёки — *см. обед № 12 русской кухни*. Когда все будет готово, то курицу нарезать на порции (на 5 частей), сложить в миску, туда же положить все перечисленные гарниры, залить процеженным консоме и подавать.

К рассольнику-консоме принято подавать сырные кексы, дьябли или пирожки пайль.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Курица.* Вместо порционных кусков курицы и ньёк можно класть в рассольник кнель из курицы; в таком случае в оттяжку для консоме кладутся только кости курицы, а мякоть идет на кнель.

• *Рассол* от огурцов и сердцевина прибавляются в оттяжку для придания консоме более сильного огуречного вкуса.

• *Почки.* Телячьи почки следует обланжирить, чтобы удалить присущий им привкус и, кроме того, чтобы придать им белый цвет. Обланжиривать и варить почки следует цельными (а не нарезанными), иначе будут твердые.

• *Манная крупа.* Манную крупу следует обланжиривать в крутом кипятке, и притом взятом в большом количестве, иначе она не будет отделяться крупинками, а заварится, как клейстер.

**Кексы сырные**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Высыпав на стол пшеничную муку, сделать посредине углубление в виде колодца, в которое насыпать натертого на терке английского честеру или какого-либо другого острого сыру. В полученной горке из сыра сделать также ямку. Таким образом, мука и сыр представляют из себя как бы два колодца, положенных один в другой. В образовавшееся углубление из сыра положить желтки, влить мадеры, положить по вкусу соли, каенского перцу и осторожно соединить сначала желтки с мукой, а затем уже начать соединять одновременно с мукой и сыром. Когда тесто будет такой густоты, как жидкая сметана, то положить в него куском столовое масло и начать соединять его с тестом, сначала ножом, а потом проделать тесто руками до гладкости, пока вся мука войдет в него. Вымесив хорошо тесто, дать ему немного остыть на холоду, потом раскатать тонким пластом и, при помощи железных формочек, нарезать различные фигуры, как то: в виде

полумесяца, круглые, ажурные внутри, продолговатые и пр. Вырезав все фигурки, сложить их на лист, посыпанный мукой, и поставить в духовой шкаф в хороший жар, как и сдобное тесто, на 10–15 минут. Когда кексы будут готовы, то немножко зарумянятся и свободно сойдут с листа. Готовые кексы переложить с листа на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать к рассольнику-консоме или к какому-либо другому острому, пикантному супу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт сыра.* Для придания тесту большей остроты всегда лучше брать острый и сухой сыр. Если взять чересчур жирный, то тесто выходит очень маслянистым и кексы рассыпаются.

• *Тертый сыр.* В натертом сыре не должно быть никаких комков, потому что от них тесто может выйти негладким.

• *Общее замечание.* Все правила, относящиеся к приготовлению сдобного теста, необходимо применять и при приготовлении теста на сырные кексы, чтобы последние вышли рассыпчатыми и нежными.

## Судак о'гратен

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив цельного судака через спинку, как для кольбер *(см. предыдущий обед)*, обмыть, вспрыснув его белым вином и развернув его, сложить кожею вниз на плафон, смазанный маслом. Покропив судака сверху маслом и вспрыснув белым вином, посолить, посыпать перцем и припустить в духовом шкафу до мягкости. Затем переложить его на металлическое блюдо, на котором судак будет подаваться, и заполнить углубление брюшка гарнирами, т. е. положить в него: спассерованные на масле шляпки белых маринованных грибов, раковые шейки, спассерованные на масле оливки и корнишоны, готовую вареную кнель из судака. Приготовив густой соус томат на рыбном бульоне, прибавить к нему шинкованные и спассерованные на масле корешки белых грибов, покрыть этим соусом рыбу, посыпать тертым сыром, покропить маслом и минут за 15–20 до подачи к столу поставить в духовой шкаф. Когда судак будет готов, т. е. поверх соуса образуется румяная корочка, вынуть его и огарнировать заранее приготовленными крутонами из белого хлеба, раковыми шейками и порционной рыбной кнелью, разделанною на столовую ложку. Кнель можно подкрасить раковым маслом, приготовленным из скорлупок тех раков, шейки которых взяты для гарнира судака. Чтобы масло не отделялось

крупинками, нужно масло растереть и понемногу прибавить в него кнелевую массу, а потом уже соединить с остальной массой.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Припускание.* Судак первоначально припускается в духовом шкафу до мягкости, чтобы не был сырым, так как второй раз он ставится в духовой шкаф только для того, чтобы загратанился, т. е. для образования на нем румяной корочки.

• *Маринады.* Белые грибы, оливки, корнишоны предварительно пассеруются для получения лучшего вкуса, вернее сказать, они при этом утрачивают специфический привкус маринада. Оливки очищаются от косточек винтом.

• *Соус томат.* Соус, которым покрывается судак, должен быть настолько густым, чтобы держался на рыбе и не стекал с нее. Для соуса нужно приготовить рыбной бульон из костей судака с прибавкою ершей. Как только бульон этот сварится, то приготовить горячую красную пассеровку, развести ее этим бульоном, прибавить пюре томат-консервы (100 г), предварительно прожаренные на масле, положить припущенные грибы, прибавить белое вино и высадить соус до густоты пюре, как бешемель, для промазывания.

• *Крутоны. См. обед № 4.*

• *Кнель. См. обед № 1 французского стола.*

## Котлеты д'воляйль

*Котлеты д'воляйль* приготовляются из цельных куриных филеев, как котлеты марешаль из дичи *(см. по оглавлению)*; из одной курицы получается всего две котлеты. Отделив филеи курицы от костей с плечевыми косточками, снять с них пленки, отбить слегка тяпкой, чтобы филей имел везде одинаковую толщину; маленькие филейчики также отбить, чтобы были шире и тоньше. Из всей остальной мякоти приготовить фарш, как для кнели, но только с прибавкою сливочного масла, которое кладется в фарш при толчении его в ступке. Приготовив все указанным образом, нафаршировать большие филеи кнелевым фаршем, положить внутрь по кусочку чистого льда, накрыть маленькими филейчиками *(см. котлеты марешаль)*, запанировать в яйце и тертом белом хлебе и изжарить на отколерованном сливочном масле, как и прочие котлеты. Гарниры и соусы подаются самые разнообразные.

● *Примечание.* От прибавки льда и сливочного масла фарш становится очень сочным, так что при разрезывании готовой изжаренной котлеты сок вытекает из нее целой струей.

## Парфе пралине

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каленые орехи очистить от скорлупы, ошпарить, очистить от кожицы, просушить немного и окарамелить, как для гурьевской каши и орехового мороженого *(см. обед № 27 русской кухни)*. Когда орехи остынут, то истолочь их очень мелко в ступке, прибавляя понемногу ординарных сливок. Толочь орехи нужно так мелко, чтобы образовалась масса в виде густого теста; тогда смешать его с густыми взбитыми сливками, заправленными сахарной пудрой, выложить в парфейный колпак и заморозить.

● *Примечание.* Если парфе не будет достаточно сладко от окарамеленных орехов, то можно прибавить еще сахару. Истолченные орехи перед соединением со сливками можно протереть через сито, но если они достаточно мелко истолчены, то масса будет гладкая и без протирания. Это парфе можно делать заварным, т. е. с льезоном, как чайное. Тогда нужно взять 2 желтка, соединить с ординарными сливками ½ стакана, прибавить туда же сахарной пудры 50 г, проварить льезон густо, прибавить окарамеленные и истолченные орехи, по желанию процедить, остудить немного и соединить его с взбитыми сливками.

## Обед № 8

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из курицы, пирожки слоеные
**2.** Судак орли, соус тартар
**3.** Телячьи котлеты соте
**4.** Мороженое шатобриан

### *Суп-пюре из курицы*

*Мяса подбедерка* — 600 г
*Курицу* — 1 шт.
*Сливочного масла* — 150 г
*Муки для пассеровки* — 50 г *или*
*шлем рисовый* — 3 ст. л.
*Для льезона:*
*желтков* — 2 шт.,
*сливок* — ½ бутылки
*Соли* — по вкусу, *воды* — 8 тарелок

**Для пирожков:**
*Муки французской* — 200 г
*Масла* — 200 г
*Воды* — ½ стакана

Для фарша:
*Телятины* — 200 г
*Масла* — 50 г
*Яиц* — 1 шт.
*Соли и перцу* — по вкусу
*Судака* — 1–1,2 кг
*Муки* — для панировки
*Зелени петрушки*
*Фритюр* — для жарения
*Соли и перцу* — по вкусу
*Муки французской* — 200 г
*Воды* — 1 стакан

## *Судак орли*

Для кляра:
*Масла прованского* — 2 ст. л.
*Белков* — 4–5 шт.
*Соли, сахару* — по 1 ч. л.

## *Соус провансаль*

*Масла прованского* — ½ бутылки
*Желтков* — 2 шт.
*Уксусу* — по вкусу
*Горчицы* — 1 ч. л.
*Соли, сахару, каенского перцу* — по вкусу

## *Телячьи котлеты сотé*

*Котлет телячьих* — 5 шт.
*Шампиньонов* — 200 г
*Пюре томатов* — 150 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Мадеры* — ¼ стакана
*Соли, перцу* — по вкусу

*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.

### *Картофель пайль*

*Картофелю* — 10 шт.
*Соли* — для посыпки
*Фритюр* — для жарения

### *Мороженое шатобриан*

*Молока* — 1 бутылку
*Сахару* — 200 г
*Ванили* — 1 палочку
*Желтков* — 6 шт.

Для парфе:
*Густых сливок* — 1 стакан
*Малинового пюре* — 100 г
консервированного *Лимона* — 1 шт.
*Цукатов вишен* — 100 г
*Коньяку или мораскина* — 1 ст. л.

**СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ, ИЛИ ПОТАЖ А-ЛЯ РЕН**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон, после снятия пены опустить в него очищенную и заправленную курицу, букет и соль. Пока варится бульон, приготовить из перловой крупы или риса шлем. Когда курица разварится до мягкости, отделить ее мякоть от кожи и костей и опустить последние обратно в бульон; из мяса же курицы приготовить куриное пюре, т. е. смолоть мясо в машинке или мелко изрубить, потом протолочь в ступке с куском сливочного масла и протереть через сито. Затем соединить пюре с горячей пассеровкой или шлемом, развести все это проваренным и несколько остуженным льезоном и тогда уже соединить пюре с процеженным бульоном, все время размешивая лопаточкой. Затем поставить суп на пар, продолжая его мешать. Перед подачей на стол опустить в суп кусок сливочного масла и положить кнель или бланкеты из курицы. К супу а-ля рен подаются мелкие пирожки.

● *Примечания.* Точно таким же способом готовятся пюре: из индейки, утки и другой домашней птицы. Этот суп можно приготовить из одной курицы, без прибавления мяса, тогда нужно залить курицу холодной водой, прибавив немного телячьей

голяшки, и, вместо 8, налить только 6 тарелок воды. Когда курицу опускают в горячий бульон уже после снятия пены, то мясо курицы не вываривается, и приготовленное из него пюре вполне сохраняет свой вкус. Если же курицу заливают холодной водой и варят из нее бульон, то последний получает очень хороший вкус, а мясо курицы вываривается, вследствие чего и самое пюре из него получается менее вкусное, но в результате получается такой же вкусный суп, как и в первом случае, потому что пюре разводится крепким куриным бульоном. Если на гарнир в суп кладется кнель, то для этого нужно брать или отдельную курицу, или же от сырой курицы, назначенной для супа, отделить филе для кнели, а всю остальную мякоть употребить на пюре; при этом курица не зашивается нитками, потому что она не имеет цельного вида.

## Судак орли

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв филеи с судака, нарезать небольшими ломтиками, шириною пальца 1½; нарезать следует поперек волокон, начиная с широкой части филея (от головы) и держа нож наискось. Посыпав ломтики с обеих сторон солью, перцем и мукой, обмакнуть каждый из них, держа на вилке, в заранее приготовленное тесто *(итальянский кляр — см. отдел теста)* и опускать с вилки в раскаленный фритюр; когда заколеруются, отсушить на сите, как судачки кольбер. Судак орли подается положенным на салфетку, гарнированный поджаренною зеленью петрушки. Отдельно в соуснике к нему подаются соусы: тартар или провансаль, томат и др., приготовленные на рыбном бульоне.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Точно таким же способом можно приготовить филеи: *сига, лососины, форели и окуня*.

• *Мука.* Ломтики рыбы посыпаются первоначально мукой, чтобы тесто лучше держалось на них.

• *Кляр.* Обмакивая ломтики рыбы в кляр, нужно следить за тем, чтобы весь ломтик был покрыт им.

## Соус провансаль

Отбить в глубокую чашку сырые желтки, прибавить готовой горчицы, растереть немного и тогда начать вливать в желтки тонкой струей прованское масло, все время быстро мешая

веничком в одну сторону. Влив таким образом все прованское масло и получив соус такой густоты, чтобы мог держаться на лопаточке, не стекая, прибавить в него по вкусу эстрагону или, за неимением последнего, обыкновенного столового уксуса, размешать в одну сторону и прибавить по вкусу соли и на кончик ножа сахару. Соус провансаль подается к холодным блюдам из мяса, живности, дичи и рыбы, а также к некоторым блюдам, жаренным во фритюре.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт прованского масла.* Для соуса провансаль должно брать прованское масло самого высшего качества, в противном случае соус получит неприятный вкус и некрасивый зеленоватый цвет.

• *Вливание масла.* Для получения хорошего, гладкого, густого провансаля необходимо соблюдать следующие условия:

1. Вливать масла понемногу тонкой струей (или не более 1 ч. л. сразу).

2. Во время вливания масла нужно безостановочно мешать соус веничком в одну сторону. Уксус прибавляется обыкновенно в то время, когда масло влито в достаточном количестве; это определяется тем, что соус становится очень густым (держится на лопаточке, не сливаясь).

Если соус приготовляется на большое количество масла (более ½ бут.), то можно прибавить ложку уксусу в то время, когда масло еще не все влито, но соус уже загустел.

• *Лимонный сок.* Вместо уксусу в провансаль можно прибавить по вкусу лимонного соку, отчего соус получает очень приятный вкус, менее резкий, чем от прибавки уксуса. Густые сливки можно прибавлять в совсем готовый провансаль, для придания ему нежного вкуса и белого цвета. Если провансаль сделан из ½ бутылки масла, то можно прибавить ¼ стакана сливок.

• *Поправка.* Если во время вливания масла соус испортится — станет жидким, то его можно исправить; для этого нужно на блюдечко налить ложку холодной воды и в нее понемногу начать прибавлять соус, мешая лопаточкой, — он опять загустеет.

• *Примечание.* Если желают сохранить соус до другого дня, то его нужно залить молоком или сливками, а на другой день это молоко слить прочь; тогда на соусе не будет насыхать корочка.

## Соус тартар

В приготовленный провансаль прибавить по вкусу кабуль-сою и мелко изрубленные корнишоны и зелень петрушки; подается тартар к тем же блюдам, к которым подается провансаль.

## Телячьи котлеты соте

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Телячьи отбивные котлеты зачистить, отбить *(см. обед № 33, русский стол)* и за ¾ часа до подачи зажарить до румяного колера. Сложив их в глубокий сотейник, положить туда же предварительно спассерованные белые грибы: свежие или вареные консервы — или припущенные шампиньоны, нарезанные кружочками. Приготовив соус томат на том сотейнике, где жарились котлеты, высадить его до густоты сметаны, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, положить немного каенского перца и процедить соус на котлеты. Затем поставить котлеты тушить на пару на 20 минут и почаще поливать их соусом. Когда котлеты будут готовы, переложить их на блюдо в виде круга, залить соусом, а в середину положить какой-нибудь жареный сухой картофель: суфле, пайль и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Панировка.* Котлеты соте не следует панировать в яйцах и сухарях, ввиду того, что при тушении панировка сойдет с них и смешается с соусом, чем испортит его вид и вкус.

• *Время для тушения и медленный огонь.* Тушить котлеты нужно недолго, и притом на медленном огне или на пару, чтобы соус не кипел, иначе они потеряют свою форму и вкус.

• *Картофель.* К котлетам соте всегда подается какой-нибудь сухой, а не соусный картофель, потому что последний, смешавшись на блюде с соусом котлет, изменит натуральный его вкус.

• *Соте другим способом.* Котлеты соте можно приготовлять под белым соусом сюпрем, с белыми грибами; тогда не жарят, а припускают в собственном соку, чтобы остались белыми; потом заливают соусом и тушат на пару.

## Картофель пайль

Очищенный от кожицы сырой картофель нарезается длинными палочками в виде соломки, хорошо отсушивается в полотенце и за 10–15 минут до подачи обжаривается во фритюре, как и прочие продукты.

## Мороженое шатобриан

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить прежде всего сливочное мороженое *(см. обед № 1 русской кухни)*, остудить, процедить через кисею, вылить в мороженицу, заправленную льдом с солью, и заморозить до полной готовности, прибавить в мороженое нарезанные цукаты вишни, которые предварительно нужно вспрыснуть вином, размешать хорошенько и разровнять мороженое ровным слоем по дну и по стенкам формы. В образовавшееся таким образом в средине мороженого углубление положить, как в коробку, приготовленное заранее парфе в таком количестве, чтобы оно на палец не доходило до верху формы. Наложив парфе, закрыть его сверху слоем мороженого толщиною в палец, чтобы парфе совсем не было видно; закрыть форму плотно крышкой, примазать края крышки к форме маслом и засыпать льдом, заправленным солью, на 2 часа. По прошествии этого времени вынуть форму изо льда, обмыть холодной водой, обтереть полотенцем, чтобы нигде не осталось соли, открыть крышку, обвести края мороженого горячим ножом, чтобы отстало от формы, и выложить на блюдо, покрытое салфеткой. Приготовление малинового парфе *см. обед № 1 французской кухни*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Густота сливочного мороженого.* Сливочное мороженое необходимо заморозить до полной готовности, иначе оно не будет держаться на стенках формы, отчего, конечно, и не получится форма коробки, в которую должно быть положено парфе.

• *Цукаты.* Цукаты вишни вспрыскиваются вином для того, чтобы не приставали друг к другу и чтобы не промерзли льдом. За неимением вина, цукаты можно отварить в легком сиропе (на стакан кипятку одна столовая ложка сахару).

• *Укладывание мороженого по стенкам формы.* Сливочное мороженое нужно разровнять по стенкам и по дну формы ровным слоем для того, чтобы парфе снаружи совсем не было видно. После того как парфе положено в мороженое, его уже не вертят, а прямо засыпают льдом с солью и замораживают.

• *Время замораживания.* Мороженое должно быть во льду не менее двух часов; в противном случае парфе недостаточно промерзнет, и когда мороженое вынимают из формы, то оно может развалиться.

• *Другой сорт парфе.* В мороженое шатобриан вместо малинового можно положить шоколадное парфе. Но это слишком приторно, потому что оба сорта мороженого сладкие (т. е. сливочное и шоколадное); гораздо лучшее сочетание получается, когда одно мороженое сладкое, а другое слегка кисловатое.

Можно делать абрикосовое парфе.

• *Примечание о горячем мороженом.* Всякое мороженое можно подать горячим, т. е. в горячем футляре. Для этого нужно сделать обыкновенный или заварной бисквит (женуаз), *см. отдел печений по оглавлению*, и выпечь его в шарлотной форме или в кастрюле такой вышины и ширины, чтобы в нее могла входить мороженая форма (самая тумба). Когда бисквит будет готов, то остудить его, срезать крышку и вырезать осторожно внутри всю средину, чтобы образовалось пустое пространство. Таким образом, из бисквита получается форма коробки. Когда мороженое будет совсем готово, т. е. заморожено до полной готовности и продержано во льду с солью не менее 2 часов, то выложить его из мороженицы в приготовленную коробку из бисквита, накрыть сверху крышкой от бисквита, чтобы мороженого не было видно, покрыть все сверху заварной меренгой, выпустив последнюю из корнета *(заварная меренга см. по оглавлению)*, и сейчас же поставить в горячую печь; как только меренга заколеруется, так сейчас же вынуть мороженое из печки и немедленно подать к столу, чтобы меренга не остыла. Самое мороженое внутри еще не успеет согреться, а меренга уже заколеруется. Не следует держать мороженое долго в печке, так как тогда оно начнет таять и сделается жидким. Точно так же нужно очень быстро покрыть мороженое меренгой, а не возиться с этим полчаса. Меренга заранее должна быть приготовлена и положена в корнет; украшение это лучше делать на холоду. Вообще, приготовление такого мороженого требует известного навыка и быстроты движения. Если мороженое делается на 5 персон, то бисквит достаточно сделать на 10 штук яиц; а меренгу приготовить из тех белков, которые остались от мороженого, так как в состав последнего входят только желтки.

## Обед № 9

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп пот-о-фе крутопо
**2.** Тембаль из макарон
**3.** Жиго де мутон. Соус субиз
**4.** Шарлот гляссе

### *Суп пот-о-фе*

Количество продуктов
*Мясо бедра* — 1–1,2 кг
*Воды* — 8–10 тарелок

*Кореньев всех красных* — по 2 шт.,
*белых* — по 1 шт.;
*порею* — 2 шт.
*Капусты сафойной* — 500 г

## *Жареный бараний окорок*

*Бараний окорок* — 1 маленький на 8 человек
*Прованского масла* — для смазывания
*Чесноку и луку* — по 1 шт.,
*соли* — по вкусу
*Бульону* — 1½ стакана
*Фюме* — ½ стакана
*Бобов фасоль* — 400 г
*Кореньев* — по 1 шт.
*Картофелю* — 10 шт.

## *Соус субиз*

*Луку* — 5 шт.
*Масла* — 50 г
*Бульону* — ½ стакана

Для бешемеля:
*Масла* — 50 г
*Молока* — ½ бутылки
*Муки французской* — 50 г *Соли* — по вкусу

## *Тембаль из макарон*

*Макарон* — 200–250 г
*Петушиных гребешков* — 200 г
*Шампиньонов* — 200 г
*Трюфелей* — 50 г
*Ветчины* — 250 г

Для соуса:
*Томату* — 150 г
*Муки* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г
*Бульону* — 2½ стакана

Для теста:
*Муки* — 300 г
*Масла* — 150 г
*Желтков* — 3 шт.
*Воды* — ½ стакана

### *Шарлот гляссе*

*Бисквитов* — 200 г
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Сахару* — 100 г
*Ванили* — ½ палочки
*Варенья* — 400 г
*Воды* — 1 стакан

### Суп пот-о-фе (pot au feu)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться желтый бульон, после снятия пены положить в него поджаренные обрезки от кореньев, идущих на гарнир. Приготовить тем временем самый гарнир так: обыкновенную или сафойную капусту разобрать по листам, обланжирить в кипятке, потом с каждого листа срезать разветвление кочерыжки. Разделив капусту по числу обедающих персон на кучки (по 2 кучки на персону), завернуть каждую из этих кучек в мокрую салфетку, отжать и придать ей форму яйца или шарика. Затем сложить капусту в глубокий сотейник, залить бульоном в таком количестве, чтобы капуста была только им покрыта. Накрыв сотейник крышкой, поставить вариться на край плиты, доливая ее от времени до времени бульоном. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее, отвар же, процедив, влить в бульон. Коренья, идущие на гарнир, т. е. репу, морковь, сельдерей и петрушку, нарезать чесночком, обланжирить и затушить в собственном соку до мягкости, порей утушить целиком. Когда бульон и все гарниры к нему будут готовы, снять с бульона лишний жир, процедить его через мокрую салфетку и положить приготовленные гарниры. Перед подачей можно опустить в пот-о-фе нарезанное на порции мясо и посыпать зеленью петрушки.

● *Примечание.* Кроме обыкновенного пот-о-фе, есть еще так называемое пот-о-фе крутопо.

### Пот-о-фе крутопо (pot au feu croute au pot)

Способ приготовления его отличается от обыкновенного пот-о-фе только тем, что в бульон после снятия пены прибавляется обжаренная до румяного колера курица. Последнюю предварительно следует опалить, выпотрошить и заправить. Гарниры, т. е. капуста и коренья, приготовляются точно так же, как указано выше. Когда все будет готово, то бульон, процедив через салфетку и прокипятив, выливают потом в миску, а гарниры укладываются в чашку. Для этого сначала курица разрубается на части и укладывается в чашку или глубокое блюдо так, чтобы получила свою натуральную форму, коренья же и капуста кладутся в виде букета кругом курицы, а сверху курица покрывается гренками из корок белого хлеба, нарезанных продолговатыми ломтиками и поджаренными на масле в духовом шкафу. Затем весь гарнир в чашке нужно немного полить процеженным бульоном и поставить на несколько минут в духовой шкаф; бульон подается в миске, а гарнир отдельно в чашке.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сафойная капуста.* Для пот-о-фе лучше брать сафойную капусту, потому что она не разваривается и сохраняет приданную ей форму. Обланжиривается она для удаления горечи. Придавая форму в мокрой салфетке, следует тщательно отжать, иначе она при варке развалится. Готовность капусты узнается посредством иглы; если капуста готова, то иголка свободно прокалывает листья.

• *Коренья.* Обрезки от кореньев кладутся в бульон в поджаренном виде для придания ему желтого цвета.

• *Курица.* При приготовлении супа крутопо курица предварительно слегка обжаривается для придания супу лучшего колера; ее следует класть в бульон после снятия пены, иначе ее кожа получит некрасивый грязноватый цвет. Для того чтобы курица сохранила белизну мяса после варки, ее следует опустить на несколько минут в холодную соленую воду.

• *Гарнир к крутопо.* Гренки следует облить распущенным маслом и подсушить в духовом шкафу. Гренки для этого супа приготовляются не из мякиша, как всегда, а из корки белого хлеба; лучше всего брать польский хлеб; снятая с мякиша корочка нарезается продолговатыми ломтиками.

• Гарнир, уложенный в чашку, поливают бульоном, чтобы он был сочнее.

• *Примечание.* Во Франции суп этот варят обыкновенно в огнеупорном горшке, который ставят в печку на несколько часов. Так как стенки горшка накаливаются не так сильно, как стенки

кастрюли, то и самая варка происходит равномернее, отчего суп получается вкуснее. Вообще, суп пот-о-фе во Франции — то же самое, что у русских щи — самое распространенное горячее блюдо. И все равно, как у русских крестьян, в деревнях, щи варят очень просто, т. е. все продукты: мясо, капусту, овощи — складывают в горшок и заливают холодной водой, точно так же варят пот-о-фе во Франции в простой рабочей семье. Но, конечно, если щи или пот-о-фе приготовить более тщательным способом, т. е. капусту и овощи приготовить отдельно (затушить в собственном соку), а бульон сварить отдельно, сняв с него пену, чтобы он был прозрачный, то суп или щи получаются еще вкуснее и приятнее на вид, но для этого нужно потратить больше труда и времени.

## Бараний окорок (жиго де мутон), жареный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и обмыв бараний окорок, посолить его, нашпиговать в нескольких местах чесноком и, смазав его прованским маслом, посыпать мелко шинкованными кореньями, сложить на противень жиром вверх, полить сверху отколерованным столовым маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда баранина заколеруется с обеих сторон, сбавить жар, слить жир, подлить на противень бульону и, почаще поливая соком, зажарить до готовности. Дальше поступать, как с телячьим окороком *(см. по оглавлению)*. Для гарнира можно приготовить: рассыпчатый рис, брюссельскую капусту, фаршированные помидоры, бобы фасоль, жареный цельный картофель, пюре из репы, пюре из луку и многие другие. Картофель можно жарить на противне с окороком. Брюссельская капуста отваривается в соленом кипятке, как и прочая зелень, а потом заправляется растопленным маслом. Соуса к бараньему окороку подаются: субиз, бретон, пикант и другие.

● *Примечание.* Различные названия, которые встречаются для жиго де мутон, указывают в большинстве случаев на соусы, с которыми оно подается, так например, по-итальянски, по-бретонски, по-фермерски и т. п. Но есть и несколько иной способ приготовления жареного бараньего окорока, а именно: перед жарением его маринуют несколько дней в уксусе и прованском масле с кореньями. Так готовится, например, жиго де мутон марине а-ля шеврейль.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Чеснок и прованское масло.* Перед жарением бараний окорок шпигуется чесноком, смазывается прованским маслом и

посыпается мелко шинкованными кореньями для того, чтобы отбить присущий баранине специфический привкус. Чеснок кладется цельными зубочками, а не разрезается на части, потому что тогда баранина получит запах чесноку.

• *Бумага, заменяющая пашину при жарении.* При жарении бараньего окорока принято накрывать его пашиной для того, чтобы он не горел сверху: этого не следует делать, так как окорок получает от пашины вкус и запах бараньего жира. Пригорание окорока можно устранить, покрыв его сверху бумагой и часто поливая соком.

• *Примечание об окороке, жаренном на вертеле.* Пропорция продуктов, заготовка окорока для жарения, равно как гарниры и соусы и способ жарения — те же, какие указаны для жарения ростбифа на вертеле.

• *Примечание о брезерованном окороке.* В тех случаях, когда попадается окорок от старого и плохо откормленного животного, его лучше делать брезерованным, чем жареным — будет сочнее. Брезеруется окорок точно так же, как беф брезе *(см. обед № 2, французский стол)*. За несколько часов (2–3 часа) до брезеровки окорок маринуется в прованском масле с кореньями и чесноком; для чего кладут окорок в каменную чашку, обсыпают мелко шинкованными кореньями, поливают немного прованским маслом и выносят в холодное место.

## Соус субиз

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистить лук от кожицы, нашинковать потоньше, промыть в холодной воде и обланжирить в кипятке. Затем слить кипяток, прибавить в лук кусок масла, бульону, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Прибавив к луку или отдельно приготовленного негустого соуса бешемель, или же приготовить его в той же кастрюле, дать несколько раз вскипеть, чтобы он загустел (получил густоту хорошей сметаны), тогда протереть через частое сито и прибавить по вкусу соли, можно также прибавить соку от баранины, очищенного от жира. Этот соус подается преимущественно к баранине.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Обланжиривание.* Чтобы удалить из лука его запах, перед тушением его нужно обланжирить в кипятке.

• *Тушение.* Тушеный лук дает более сильный вкус, чем спассерованный; поэтому для соуса субиз лук тушат в собственном соку.

• *Соус бешемель.* Ввиду того, что в кастрюле, где тушится лук,

имеется масло, соус бешемель, которым заправляется лук, можно приготовлять не отдельно, а в одной кастрюле с луком.

• *Тушение.* При тушении соуса кастрюля должна быть покрыта крышкой, чтобы не испарился вкус лука.

• *Мука.* Для соуса субиз муки берется очень небольшое количество, только для придания соусу связи; густоту же соусу дает само луковое пюре.

• *Протирание.* Готовый соус нужно не процеживать, а протирать ложкой, чтобы самый лук не оставался на сите, а протерся и превратился в пюре, которое главным образом и дает соусу пикантный луковый вкус.

## Соус бретон

Приготовить красную пассеровку, развести ее соком из-под баранины, отделенным от жира, прибавить лукового пюре (утушенный лук протереть) и вскипятить несколько раз; можно прибавить по вкусу готовой шампиньонной эссенции. Этот соус подается преимущественно к жарким из баранины.

## Тембаль из макарон

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить паштетное тесто на 300 г муки, раскатать его, как для паштета, оставив одну четверть всего количества на крышку, и выложить на шарлотную или тембальную форму так, как обыкновенно выкладывается форма для паштета. Затем положить на тесто бумагу и насыпать в нее гороху до верху формы. Из оставленного теста сделать выпуклую крышку (для этого тесто надо раскатать мешком) и накрыть ею форму. Сверху крышки сделать различные украшения из остатков теста (листья, цветы), смазать яйцом и поставить в духовой шкаф в средний жар. Когда тесто будет свободно отставать от краев формы и зарумянится, то готово. Вынуть тембаль из печки, снять крышку, высыпать горох, дать немного остыть, чтобы тесто закрепло, и тогда вынуть из формы. Приготовить соус томат на мясном или курином бульоне. Соус должен иметь густоту средней сметаны. Петушиные гребешки отварить, как всегда, и нарезать бланкетами; шампиньоны нарезать кружками и припустить; вареную ветчину нарезать бланкетами; отварить до мягкости в соленом кипятке самые тонкие макароны “соломку”, можно прибавить кнели из курицы, разделанные на столовую ложку, и трюфели, нарезанные бланкетами. Все поименованные продукты

соединить вместе, заправить томатным соусом и до отпуска держать на пару, чтобы были горячие и пропитались соусом. Перед подачей к столу поставить тембаль на круглое блюдо, наполнить его означенным гарниром и закрыть крышкой. Соус отдельно не подается, если гарнир достаточно хорошо заправлен им.

● *Примечание.* Способ приготовления паштетного теста *см. общую статью о приготовлении теста*. Способ выкладывания формы тестом *см. холодный "паштет из дичи" в отделе холодных закусок*; приготовление петушиных гребешков *см. по оглавлению*.

**Шарлот гляссе**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв указанное количество бисквитов, употребляемых для подачи к шоколаду, так называемых бисквитов а-ля кюльер, разложить их попросторнее на блюде и залить вареньем красной смородины, которое заранее нужно разбавить кипятком, чтобы сироп сделался жиле, и остудить. Облитые вареньем бисквиты оставить некоторое время на блюде, чтобы все варенье впиталось в них. Пока бисквиты немного остынут, взбить на холоду твердым металлическим веничком густые сливки до такой степени, чтобы они держались на веничке, не спадая с него, и откинуть их на сито, чтобы стекла вся жидкость. Заправить в лед с солью шарлотную форму. Затем, заправив взбитые сливки сахаром, истолченным с ванилью, положить на дно и кругом стенок формы ряд сливок толщиною в палец, на сливки положить ряд бисквитов, облитых вареньем, и так продолжать укладывать доверху, выкладывая хорошенько сливками стенки формы для того, чтобы в готовом, замороженном шарлоте они представляли из себя коробку, наполненную в средине бисквитами. Последний, самый верхний ряд шарлота, тоже должен быть из сливок. Укладывать бисквиты и сливки в форму нужно довольно плотно, иначе готовый шарлот, вынутый из формы, легко может развалиться. Закрыть форму крышкой, замазать края маслом, заклеить бумагою, чтобы в шарлот не попала соль, и засыпать кругом колотым льдом, заправленным солью так, как и для мороженого. Во льду нужно форму держать 2 часа, а то и более, смотря по ее величине.

Когда шарлот готов, то, вынув форму изо льда, обмыть ее холодной водой, обтереть, чтобы не попала в шарлот соль, открыть крышку, обвести края формы ножом кругом бумаги, выложить шарлот на блюдо, покрытое салфеткой, и снять бумагу. Вполне готовый шарлот должен быть настолько крепким, чтобы

его можно было резать ножом. Готовый шарлот, вынув из формы, можно убрать сверху фруктами масседуан в виде звезды или какой другой фигуры.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Прибавка желатина.* Если шарлот приготовляется на большое количество, например, на 2 бутылки сливок, то, конечно, такая большая форма, хотя и хорошо застывшая, не может держаться без желатину. Поэтому для придания сливкам связи на каждую бутылку сливок берется 3–4 листа желатину, который предварительно нужно отмочить в холодной воде, а затем распустить в кипятке (3 ст. л. кипятку), и когда сливки хорошо взбиты и заправлены сахаром, то влить в них распущенный желатин, продолжая во время вливания желатина взбивать сливки, чтобы желатин не застыл в них комками.

• *Варенье красной смородины.* Для того чтобы шарлот хорошо заморозился, необходимо брать варенье красной смородины, потому что оно кислее других варений. Но так как сироп от варенья все же очень сладкий, то его наполовину разбавляют кипятком.

• *Обыкновенный бисквит.* Вместо бисквитов а-ля кюльер можно взять домашний обыкновенный бисквит *(см. отдел печений, по оглавлению)*, нарезав его тонкими пластинками.

## Обед № 10

Меню обеда на 5 персон

**1.** Биск де кревиз. Пирожки канелоны
**2.** Бараньи котлеты в кляре. Соус демигляс
**3.** Артишоки а-ля баригуль
**4.** Гурьевская каша замороженная

### *Биск де кревиз*

*Все продукты для белого бульона*
*Раков* — 35–40 шт. — 50 шт., если мелкие
*Кореньев всех* — 250 г
*Рису* — 5 ст. л.
*Масла столового* — 50 г

Для льезона:
*Желтков* — 2 шт.,
*сливок* — 1½ стакана

*Сливочного масла* — 100 г,
*белого вина* — 1 стакан

## *Бараньи котлеты*

*Бараньих котлет* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Соуса томата* — на 2½ стакана бульона
*Кляр* — на 200 г муки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Зелени петрушки* — 2 ст. л.

## *Артишоки баригуль*

*Артишок* — 5 шт.
*Фаршу* — 5 ст. л.
*Шпеку свиного* — 5 ломтиков
*Фюме* — ½ стакана
*Картофельной муки* — 1 ч. л.
*Бульону* — 2 стакана
*Лимонного соку, соли, перцу, мадеры* — по вкусу

## *Фарш финзерб*

*Шампиньонов* — 200 г *Масла* — 50 г *Луку* — 1 шт. среднюю *Зелени петрушки* — 1 ст. л. *Толченых сухарей* — 2 ст. л. *Бульон или фюме* — ½ стакана

## *Гурьевская каша замороженная*

*Манной крупы* — 100 г *Сахару* — 50 г в кашу и 100 г для карамели *Масла* — 50 г *Ванили* — 1 палочку *Густых сливок* — 1 стакан *Орехов* — 400 г *Цукатов* — 100 г *Сливок ординарных* — 1 бутылку для пенок *Молока* — ¾ бутылки для каши

## Суп-пюре из раков, или биск де кревиз

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон; приготовить рисовый шлем, т. е. разварить рис так, чтобы получилась жидкая кашица, но не протирать его; очистить коренья, нашинковать их очень тонко и спассеровать в кастрюле на масле до золотистого колера; затем, прибавив к ним белого вина, дать вскипеть и тогда опустить туда же сырые раки, накрыть крышкой и поставить на край плиты. Когда раки сварятся, т. е. станут красными, а между шейкой и спинкой их образуется трещина, вынуть их, очистить, а оставшиеся в кастрюле или сотейнике коренья и вино вылить в бульон.

При чистке раков прежде всего следует отделить шейки от туловища или каркасов и вынуть из последних все внутренности. Затем, отделив нужное число скорлупок на гарнир (по 2 спинки на персону), нафаршировать их каким-либо фаршем; из остальных вынуть глаза, промыть скорлупки в холодной воде и вместе с разваренным горячим рисом мелко истолочь в ступке, а потом протереть через сито. Полученное таким образом раковое пюре разводится готовым процеженным бульоном; потом суп ставят на плиту и проваривают, но не кипятят, и притом все время размешивают лопаточкой. Когда суп проварится и загустеет, его можно процедить через кисею, если недостаточно гладкий. Процеженный суп поставить на пар и заправить льезоном, а перед подачей на стол — сливочным маслом. Минут за 10 до подачи опустить в суп раковые шейки и нафаршированные каркасы; для остроты вкуса можно прибавить

каенского перцу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Обыкновенная крепость бульона.* Для ракового супа не следует варить слишком крепкий бульон, потому что он заглушает вкус раков, между тем как последний должен преобладать в супе; поэтому лучше уменьшить несколько пропорцию мяса и увеличить количество раков.

• *Пропорция раков.* Указанная пропорция, т. е. 5–8 раков на персону, достаточна в том случае, когда раки крупные; мелких же следует брать не меньше 10 штук на персону. При этом ни в каком случае не следует брать уснувших раков.

• *Рыбный бульон.* Раковый суп-пюре можно готовить на рыбном бульоне, сваренном из ершей.

• *Белое вино.* Не следует лить много вина, так как раки должны только пропитываться винными парами, для чего достаточно около 1½ стакана вина на 50 раков; нужно заметить, что раки содержат в себе много влаги, которую при варке выпускают из себя, чем и объясняется потребность небольшого количества вина. Если раки сварить в большом количестве вина, а тем более воды, то они потеряют свой вкус, было бы лучше их припускать в собственном соку, совсем без прибавления жидкости, но этот способ слишком мучителен для раков, так как тогда они варились бы медленнее, чем в кипящем вине.

• *Крутой соленый кипяток.* Варить раки в вине не обязательно; его можно заменить крутым соленым кипятком, взятым в таком же небольшом количестве, как и вино. Во всяком случае, предпочтительнее варить раки в соленом кипятке, чем в вине, разведенном из экономии водою: от этого раки, а потом и суп принимают неприятный вкус. Ни в каком случае не следует ставить вариться раки в холодной воде.

• *Готовность раков.* Готовность раков узнается по красному цвету, а главное, по той трещине, которая образуется между шейкой и туловищем.

• *Чистка раковых шеек.* Отделив шейку от туловища, снять с нее скорлупу и вынуть проходящую вдоль шейки, с верхней стороны, черную жилку, которая, оставаясь в шейке, портит вкус. Чтобы вынуть жилку, нужно сжать двумя пальцами шейку и сделать ножом продольный надрез. Можно удалять жилки и у живых раков; для этого стоит только выдернуть средний плавник, с которым выдергивается и жилка. Очищенные шейки, чтобы они не засыхали, следует оставлять до употребления в холодной соленой воде.

• *Каркасы или скорлупки раков.* Из каркасов (спинок), которые

идут для приготовления ракового пюре, следует вынуть внутренности и глаза, так как они придают супу горький вкус, и, кроме того, перед толчением спинки нужно тщательно промыть в холодной воде.

• *Горячий шлем.* Когда скорлупки вместе с разваренным рисом (шлемом) толкутся в ступке, необходимо, чтобы рис был горячий, иначе пюре, а следовательно, и суп получит, вместо красного, неприятный серый цвет. Скорлупки, оставшиеся на сите после протирания, можно опустить в бульон и поварить немного; хотя они не дадут бульону цвета, но передадут раковый вкус.

• *Раковое масло.* Совершенно излишне заправлять этот суп раковым маслом, как это принято; правильно приготовленное раковое пюре из достаточного количества раков само по себе должно дать супу хороший вкус и красный цвет. Раковый суп не кипятится. Раковый суп не следует кипятить даже до соединения с ним льезона, так как от кипячения пюре может свернуться и утратить свою гладкость.

• *Фарши.* Раковые спинки для гарнира можно фаршировать кнелью (из курицы, телятины и рыбы), рассыпчатым рисом, заправленным маслом и желтками и, наконец, тестом — пат-а-шу. Чтобы фарш закреп в каркасах, их следует варить отдельно в крутом соленом кипятке.

• *Пассеровка вместо шлема.* Вместо рисового шлема можно брать для заправки пюре белую горячую пассеровку; в таком случае она предварительно разводится горячим процеженным бульоном до густоты жидкого соуса и несколько времени кипятится на плите, чтобы загустела; затем смешивается с истолченными скорлупками, и вся эта масса протирается через сито; дальше нужно поступать, как и с пюре, заправленным рисовым шлемом. Цвет супа также зависит от сорта раков. При покупке их нужно обращать внимание на то, чтобы скорлупа была совершенно черная, без пятен и твердая. Раки с мягкой скорлупой (молодые) или с пятнистой скорлупой не дают супу красивого красного цвета.

## Пирожки канелоны

Приготовить слоеное тесто, раскатать очень тонко, нарезать четырехугольниками, как пресные блинчики для пирожков, положить на средину фарш, скатать пирожки в трубочку так же, как и блинчатые пирожки, запанировать, как крокеты, и изжарить во фритюре.

## Отбивные бараньи котлеты в кляре

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Зачистив котлеты молодого барашка, посолить, посыпать перцем и припустить на сотейнике до полной готовности. Затем остудить, покрыть густым слоем соуса томат и опять застудить. За ¼ часа до подачи на стол обмакнуть котлеты в заранее приготовленный итальянский кляр *(см. по оглавлению)* и зажарить в колерованном фритюре до румяного колера. Затем отсушить их на бумаге и сейчас же подавать на салфетке с жареной зеленью петрушки.

● *Примечания.* Перед тем как обмакивать котлеты в кляр, их можно завернуть в тонкие пресные блиночки или в облатки, смочив предварительно последние водой. При таком способе приготовления кляр не отпотевает и остается сухим и хрустящим.

Точно так же можно приготовить телячьи отбивные котлеты, покрыв их белым соусом бешемелем или вилеруа по-английски.

## Общее примечание об отбивных бараньих котлетах

Натуральные отбивные бараньи котлеты приготовляются, как телячьи, т. е. панируются в яйцах и сухарях и жарятся на плите или на рошпоре. Так как бараньи котлеты значительно меньше телячьих, то при зачистке из двух костей можно сделать одну котлету, т. е. одну кость удалить, а другую оставить.

Если бараньи отбивные котлеты подаются с соусом пуаврад, то они за несколько часов до жарения маринуются в слабом уксусе с кореньями и пряностями. Но, кроме того, маринованные бараньи котлеты подаются с различными темными, пикантными соусами и гарнирами из овощей и зелени, от которых часто получают и название. К отбивным бараньим котлетам и вообще к различным блюдам из баранины можно также подавать горячий соус равигот.

## Соус равигот (горячий)

Все продукты для соуса велюте и, кроме того:
*Гляссу* — 1 ст. л.
*Масла сливочного* — 50 г
*Эссенции разной зелени* — по цвету и вкусу
*Уксусу эстрагону* — 1 ст. л.

Приготовить соус велюте, положить в него хорошего гляссу и сливочного масла кусками, прогреть на пару, прибавить вскипяченного с гвоздикой уксусу эстрагону и эссенции из разной зелени столько, чтобы соус получил красивый зеленый цвет и

хороший вкус. Соус этот подается к различным жарким из говядины, телятины и баранины.

## Артишоки баригуль

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив молодые артишоки, как указано в общей статье о зелени, но только не отрезая оконечности листьев, натереть донышки лимонным соком, опустить артишоки в соленый кипяток и сварить в открытой посуде до половины готовности. Затем откинуть на сито, дать стечь воде и тогда опускать артишоки по одной штуке донышком вверх в раскаленный фритюр так, чтобы фритюр касался только оконечности листьев. Как только концы листьев заколеруются, вынуть артишоки на сито, покрытое бумагой, поставить донышками кверху, обсушить немного. Затем нафаршировать средину фаршем финзербом, заправленным для связи толчеными просеянными сухарями, обвязать каждый артишок кругом голландскими нитками, сложить в глубокий сотейник, дно которого предварительно покрыть тонкими пластами шпека (не копченого), сверх каждого артишока тоже положить ломтик шпека, прибавить фюме или бульону и мадеры, покрыть плотно и тушить на легком огне в духовом шкафу до мягкости. Когда будут готовы, снять нитки, переложить на блюдо, а сок процедить и прибавить картофельной муки, разведенной мадерой, дать вскипеть, прибавить кусочек сливочного масла, размешать, прибавить по вкусу лимонного и каенского перцу и облить им артишоки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Чистка артишоков.* При чистке артишоков для этого блюда верхнюю (колючую) часть листьев не надо срезать, так как листья колеруются во фритюре для получения более красивого вида.

• *Варка артишоков.* Артишоки перед фаршировкой отвариваются до половины готовности для того, чтобы скорее утушились, иначе будут твердые; сначала нужно отварить артишоки и хорошенько отсушить их на сите, а потом уже опускать во фритюр, мокрые артишоки не будут колероваться.

• *Колеровка листьев.* При колеровании верхушек листьев не следует опускать весь артишок во фритюр, а нужно колеровать их, поставив в друшлак дном вверх, чтобы фритюр касался только концов листьев, а самый артишок оставался нетронутым.

• *Время колеровки.* Так как листья колеруются очень быстро (2–3 минуты), то их не следует долго держать во фритюре, потому что они сгорят, получат некрасивый черный цвет и неприятный

горький вкус.

• *Связывание нитками.* Фаршированные артишоки всегда обвязываются кругом веревочкой, чтобы не потеряли своей формы.

Можно также фаршировать артишоки, не колеруя листьев, а, очистив их, сварить до половины готовности, нафаршировать финзербом и приготовить, как указано выше.

Артишоки также подаются нефаршированными, натурально, под различными соусами, в особенности с голландским соусом. В этом случае очищенные и связанные артишоки отвариваются до мягкости в крутом соленом кипятке, в открытой посуде, а соус подается отдельно.

## О донышках (фондах) артишок

Фонды (донышки) артишок подаются, как антреме, под различными соусами: сюпрем, бешемель, томатным, раковым и проч., а также идут на гарнир к жарким. Очистив донышки артишок, как выше сказано, обланжирить в кипятке; затем сложить в сотейник, туда же прибавить кусочек сливочного масла, лимонный сок, бульон и за полчаса до обеда поставить артишоки на плиту и припустить до мягкости. Таким образом приготовленные донышки артишок можно подавать наполненными зеленым горошком, бобами, а соус подать отдельно в соуснике. Фонды артишоков можно приготовлять фаршированными. В этом случае после чистки их припускают в собственном соку, прибавив немного бульону, кусочек сливочного масла и лимонного соку. Когда донышки станут мягкими, то их фаршируют: кнелевым фаршем, гратеном, фаршем годиво, финзербом и проч. — и покрывают каким-нибудь густым соусом бешемелем, томатным и др., посыпают сверху сыром, кропят маслом и запекают в духовом шкафу так, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка.

## Фарш “финзерб”

Сырые очищенные шампиньоны мелко рубятся и припускаются в собственном соку вместе с мелко нарубленным луком и рубленой зеленью петрушки, заправляются по вкусу солью и перцем, и для придания связи толчеными просеянными сухарями; для сочности прибавляется немного бульону.

Этот фарш употребляется для блюд из говядины, телятины, домашней птицы, рыбы и различной зелени для антреме. Иногда

финзерб употребляется как самостоятельный фарш, а в иных случаях смешивается с каким-либо другим.

## Гурьевская каша замороженная

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить манную кашу, пенки и окарамеленные орехи, как для горячей гурьевской каши *(см. обед № 28 русской кухни)*. Вынув кашу из печки, прибавить к ней пенки, нарезанные небольшими кусочками, и окарамеленные грецкие орехи, которые предварительно наломать на маленькие кусочки, и перемешать все хорошенько. После орехов положить в кашу цукаты (100 г), нарезанные мелкими кубиками и вспрыснутые ромом, размешать и положить 1 стакан густых взбитых сливок; перемешать хорошенько кашу со сливками, выложить в толстую шарлотную форму (медную или в мороженицу), закрыть плотно форму крышкой, замазать ее маслом и засыпать льдом с солью, как парфе; держать во льду не менее двух часов. По прошествии этого времени вынуть форму изо льда, обмыть тщательно холодной водой и вынуть кашу на блюдо, как мороженое.

• Все *объяснения и примечания к горячей гурьевской каше* применимы и в данном случае.

• *Густые сливки.* Густые взбитые сливки нужно прибавлять в остывшую, а не в горячую кашу, потому что от горячей температуры сливки опадут, т. е. распустятся, и только разжидят кашу, а не придадут ей нежности.

## Обед № 11

Меню обеда на 5 персон

**1.** Консоме из дичи. Пирожки королевские
**2.** Корюшка марешаль
**3.** Фрикасе из цыплят
**4.** Тембаль из каштанов

### *Консоме из дичи*

*Мяса подбедерка* — 500 г
*Рябчиков* — 4–5 шт.
*Кореньев всех* — 250 г
*Соли, букет, луку*
*Белков* — 2–3 шт.
*Воды* — 8 тарелок

Для кнели:
*Филеев рябчиков* — 5 шт.
*Сливок ординарных* — ¼ стакана
*Сливок густых* — ½ —¾ стакана

## *Корюшка марешаль*

*Корюшки* — 25 шт.
*Раковых шеек* — 15 шт.
*Шампиньонов* — 200 г
*Зеленого горошку* — 1 банку

*Для панировки:*
*яиц, сухарей*
*Фритюр* — для жарения
*Соли, перцу* — по вкусу
*Соус сюпрем* — на 2½ стакана бульона

## *Фрикасе из цыплят*

*Цыплят порционных* — 5 шт.
*Шампиньонов* — 200–300 г
*Луку-шарлоту* — 200 г
*Масла столового* — 150 г
*Луку обыкновенного* — 1 луковицу
*Крутонов из белого хлеба* — из 1 булки
*Масла сливочного* — 100 г
*Сливок* — 1 стакан
*Бульону* — 2 стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ст. л.
*Желтков для льезона* — 2 шт.
*Лимонного соку, соли, перцу* — по вкусу

**Каштановый тембаль**
Для крема:
*Сливок ординарных* — ½ стакана
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Желтков* — 2 шт.
*Сахару* — 100 г
*Желатину* — 5 листов

Для тембаля:
*Каштанов* — 600 г
*Сахару* — 200 г

## Консоме из дичи

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться обыкновенный бульон из мяса. Затем, взяв филейные рябчики или какую другую дичь, снять все мясо с костей. Из половины филеев приготовить кнель для гарнира *(см. обед № 1 настоящего отдела)*, а мясо с ножек и крылышек, остальную мякоть и кости дичи, за исключением спинок, мелко изрубить и приготовить из них оттяжку, которую опустить в бульон за 1 час до подачи *(см. общую статью о бульонах "консоме")*. По прошествии этого времени, когда оттяжка успеет свариться и консоме получит хороший, крепкий вкус, процедить его через мокрую салфетку, прибавить по вкусу мадеры, вскипятить, опустить на гарнир приготовленную кнель, прибавить щепотку каенского перцу и подавать с пирожками.

● *Примечания.* Все правила, относящиеся к приготовлению оттяжки, *см. общие правила о бульонах — приготовление консоме*. Консоме из дичи можно приготовлять не на мясном бульоне, а из одной дичи так: из всех костей (кроме спинок) сварить бульон, а из всей мякоти сделать оттяжку, которую потом и опустить в бульон, как всегда.

## Пирожки королевские

Приготовить блинчатые пирожки *(см. по оглавлению)* и, не панируя, обмакнуть за ¼ часа до подачи каждый из них в кляр и изжарить во фритюре, как и прочие пирожки. Подаются эти пирожки с жареною зеленью петрушки. Фаршируют их сальпиконом и другими фаршами.

## Корюшка марешаль

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с крупной корюшки филеи, обмыть их, отбить слегка тяпкой, чтобы удобно было фаршировать, обсушить в полотенце, посолить и посыпать перцем. Приготовить на рыбном бульоне, сваренном из костей и голов корюшки, густой соус сюпрем без льезона, заправить им шинкованные и припущенные на масле шампиньоны; затем прибавить в соус вареные раковые шейки,

соль, белый перец, размешать все и остудить. Намазав одно филе корюшки этим фаршем, положить сверх него другое филе и поплотнее прижать, чтобы филеи склеились. Нафаршировав таким способом все филе попарно, запанировать их в яйцах и сухарях и зажарить во фритюре. На гарнир подаются отварные зеленые бобы или зеленый горошек. Оставшийся соус разбавляется немного бульоном, заправляется льезоном из желтков и масла и подается отдельно в соуснике. Для придания более красивого вида, кругом, по краю блюда, на котором подается корюшка, можно сделать бордюр из лапшового теста, как описано в *обеде № 6* этого отдела. Чтобы бордюр хорошо держался на блюде, тесто должно быть раскатано довольно толсто (около ½ пальца); приготовленные полосы теста приклеиваются к блюду белком. Чем бордюр ажурнее, тем красивее.

● *Примечания.* Фарш должен быть густым, как пюре, чтобы держался на лопаточке не стекая; жидкий же фарш при жарении может вытечь из филеев. Точно таким способом можно приготовить а-ля марешаль филеи сига или судака. Если взяты порционные судачки, которые крупнее корюшки, то каждый филейчик отбивается тонко, промазывается фаршем и скатывается в трубочку; дальше поступают, как и с корюшкой.

## Фрикасе из цыплят

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выпотрошив и промыв порционных цыплят, разрубить их пополам в продольном направлении, посыпать солью, перцем и мукой. Затем нашинковать лук и припустить его на масле в глубоком сотейнике до золотистого колера. Положить в сотейник куски цыплят, прибавить еще кусок масла и бульону в таком количестве, чтобы дно сотейника не было сухое, положить корешки от приготовленных для гарнира шампиньонов, закрыть крышкой и слегка припустить на легком огне на краю плиты, чтобы цыплята остались немного сырыми. Через 10–15 минут еще подлить бульону и сливок, прибавить кусочек холодной пассеровки, закрыть крышкой, поставить на легкий огонь на 15–20 минут. Когда цыплята будут совсем готовы, то выбрать их из соуса в другую посуду и поставить на пар, чтобы были горячими, а соус высадить до густоты хорошей сметаны; затем процедить через салфетку, заправить льезоном, как соус сюпрем, проварить, чтобы еще загустел, и прибавить по вкусу лимонного соку. Перед подачей уложить цыплят на круглое блюдо, залить всем количеством соуса и огарнировать кругом припущенными на

масле шампиньонами, гляссированным лучком-шарлотом и крутонами из белого хлеба, нарезанного гребешками. На гарнир к фрикасе можно также положить петушиные гребешки, сваренные в брезе и нарезанные бланкетами.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт цыплят.* Если фрикасе приготовляется из порционных цыплят, то последние разрубаются только пополам; если же из крупных, то их разрубают на четыре части, т. е. сначала вдоль на две части, а потом каждый кусок пополам в поперечном направлении. Крупные цыплята перед разрубкой необходимо затянуть в кипятке.

• *Курица и телячья грудинка.* За неимением цыплят, фрикасе можно приготовлять из курицы или хорошей (молочной) телячьей грудинки. Если фрикасе приготовляется из курицы, то последняя после потрошения заправляется нитками и затягивается в кипятке для того, чтобы мясо немного закрепло, потом разрубается на пять частей.

Если же фрикасе приготовляют из телячьей грудинки, то последняя сначала разрубается вдоль по костям, а потом каждая кость в поперечном направлении на три части.

● *Густота соуса.* Для того чтобы соус покрывал цыплят густым налетом, его нужно хорошенько высадить и, кроме того, проварить еще с льезоном.

## Тембаль из каштанов

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 600 г очищенных от кожицы каштанов, ошпарить их кипятком, снять вторую кожицу и сварить в кипятке до мягкости. Затем слить воду, в которой варились, и протереть через частое сито. Полученное таким образом каштановое пюре заварить карамелью из сахара, которую приготовить так: взяв 200 г сахарного песку, смочить ¼ стакана холодной воды и сварить густой сироп до “карамели”, т. е. до такой степени, чтобы капля горячего сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, превращалась в мягкий шарик — тогда готово. Во время варки сиропа нужно края кастрюли обмывать почаще холодной водой, чтобы сироп не засахаривался (как для варенья). Готовую горячую карамель вливают в каштановое пюре и размешивают в это время его лопаточкой. Заваривать пюре надо очень быстро, чтобы карамель не остыла. Затем взять восковую бумагу и выложить ею стенки шарлотной формы; если бумага будет выше формы, то обрезать ее не нужно — чем выше тембаль, тем красивее.

Выложив стенки формы бумагой, смочить ее холодной водой, положить форму на бок и всю бумагу смазать слоем каштанового пюре, в виде кольца, толщиною не менее пальца. После того вынести на холод и дать пюре застыть. Между тем приготовить заварной сливочный крем так: отбить в кастрюлю сырые желтки, прибавить мелкий сахар и ваниль, размешать, развести ординарными сливками и проварить густой льезон, потом прибавить в него отжатый желатин, размешать и остудить немного, затем взбить густые сливки, соединить их с льезоном и застудить немного, причем следить за тем, чтобы крем не перестыл, а то будут комки. Когда каштановое пюре хорошо застынет, то вынуть его осторожно из формы, снять бумагу, поставить тембаль на блюдо и наполнить средину его приготовленным кремом, который нужно выложить в корнет с металлическим наконечником и выпустить его в тембаль из этого корнета. Крем нужно выложить горкой, чтобы он лежал значительно выше края тембаля. После того вынести на холод и дать застыть.

## Обед № 12

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп-пюре из свежих огурцов
**2.** Осетрина по-русски
**3.** Филе жардиньер
**4.** Пунш гляссе

### *Суп-пюре из свежих огурцов*

*Куриц* — 2 шт.
*Огурцов* — 5 или 10 шт., если мелкие
*Масла сливочного* — 150 г
*Муки французской для пассеровки* — 50 г

*Для льезона: желтков* — 2 шт.,
*сливок* — 1½ стакана
*Шпината* — 400 г для шпинатной эссенции

### *Рассоли*

*Муки* — 200 г
*Масла* — 100 г

*Желтков* — 2 шт.
*Воды* — ¼ стакана
*Яиц и сухарей* — для панировки
*Яиц* — 5 шт. для фарша
*Бешемелю* — на 1 ст. л. муки
*Фритюру* — для жарения

## *Осетрина по-русски*

*Осетрины* — 1–1,2 кг
*Огуречного рассола, пополам с водой,* столько, чтобы покрыло рыбу
*Белого вина* — ½ —¾ стакана

## *Русский гарнир*

*Раковые шейки* — 15 шт.
*Соленых огурцов* — 5–6 шт.
*Маринованных белых грибов или шампиньонов* — 200 г
*Луку-шарлот* — 150 г
*Оливок* — 100 г
*Соли, перцу и лаврового листу* — по вкусу
*Лимону и хрену*
*Белых кореньев* — по 3 шт.

## *Соус томат*

*Муки французской* — 2 ст. л.
*Рыбного отвару* — 2½ стакана
*Масла* — 100 г
*Томату* — 150 г
*Соли, каенского перцу* — по вкусу

## *Филе жарднньер*

*Вырезки* — 1–1,2 кг
*Масла для жарения и для всех гарниров* — 300 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Сметаны* — 150 г
*Мадеры* — ¼ стакана

*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Кореньев* — 150 г
*Свиного шпеку* — 100 г
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Для гарнира:*

*Репы* — 5 шт. маленьких
*Манной крупы московской* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Молока* — ½ бутылки
Помидоры: *Помидоров* — 5 шт.
*Фаршу "финзерб"* — 5 ст. л.
Цветная капуста и картофель:
*Цветной капусты* — 1 кочан
*Картофелю* — 5 шт.

Грибы:
*Грибов белых* — 200 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Сметаны* — 100 г
*Холодной пассеровки* — ½ ч. л.
*Бульону* — ½ стакана

### *Пунш гляссе*

*Сахару* — 300 г
*Воды* — 1 бутылку
*Апельсинов* — 3 шт.
*Лимонов* — 2 шт.
*Белков* — 4 шт.
*Рому или ликеру* — по вкусу

### Суп-пюре из свежих огурцов (изысканный)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять 2 курицы, у одной из них снять всю мякоть с костей для кнели, а другую опалить, выпотрошить, заправить и вместе с костями первой курицы сложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться бульон. После снятия пены опустить в бульон букет и кожицу от свежих огурцов, если она не горькая. Пока варится бульон, очищенные от кожицы огурцы нарезать

кружками вместе с зернами, положить в кастрюлю, прибавить кусочек масла, немного бульону, утушить до мягкости, соединить с отдельно приготовленной горячей пассеровкой, развести немного бульоном, прокипятить и протереть через частое сито. Полученное огуречное пюре соединить с куриным пюре, которое приготовить из мякоти вареной курицы, для чего, сняв всю мякоть с костей, мелко изрубить, потом истолочь со сливочным маслом и протереть через сито. Затем смешанное пюре заправить льезоном из желтков и сливок и после всего разнести процеженным бульоном и проварить на пару. Перед подачей к столу прибавить в готовый суп кнель, приготовленную из оставшейся сырой мякоти другой курицы, огурцы, отваренные, как для рассольника, и шпинатную эссенцию для придания супу красивого зеленого цвета. К супу подаются гренки или какие-нибудь пирожки.

• Способ приготовления шпинатной эссенции *см. "Соусы и эссенции"*.

• *Примечание.* Все правила, относящиеся к приготовлению пюре из курицы, *см. в обеде № 8 настоящего отдела*.

## Суп-пюре из свежих огурцов (простой)

Поставить вариться обыкновенный белый бульон из говядины или телячьих костей, как и для всех супов-пюре. Затем взять свежие огурцы, очистить их от кожицы, нарезать тонкими круглыми ломтиками, сложить в кастрюлю, прибавить кусочек сливочного масла, немного бульону и утушить до мягкости; тогда приготовить горячую белую пассеровку на 100 г муки и 50 г масла, прибавить ее к огурцам, влить еще немного бульону, вскипятить несколько раз и потом протереть через сито; оставшиеся на сите зернышки опустить в бульон, а полученное пюре поставить на пар, чтобы было горячее. Когда бульон сварится, то, процедив его, соединить с приготовленным пюре, прокипятить, заправить льезоном и куском сливочного масла. Перед подачей заправить суп шпинатной эссенцией для придания зеленого цвета и опустить гарнир, кроме кнели. Этот суп стоит дешевле, чем описанный выше, так как в состав его не входит курица. На гарнир в готовый суп опускаются ломтики отдельно сваренных огурцов; для этого, конечно, нужно взять лишние 2–3 шт. огурцов сверх того количества, которое назначается на пюре.

## Риссоли к супу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить паштетное тесто, как для паштета, и когда будет готово, то застудить его немного, потом раскатать довольно тонко, вырезать зубчатой выемкой маленькие кружки, смазать края каждого белком, положить на средину фарш из яиц или мяса и соединить края теста, придав пирожку форму полумесяца.

Разделав таким образом все пирожки, запанировать их в яйце и сухарях или тертом белом хлебе и зажарить во фритюре, как вообще жарятся пирожки. Когда риссоли зарумянятся, т. е. получат красивый золотистый цвет, то отсушить на бумаге и подавать на салфетке горячими.

● *Примечание о фарше из яиц.* Сваренные вкрутую яйца тонко шинкуются и заправляются бешемелем и зеленью укропа или петрушки.

## Осетрина по-русски

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв звено свежей осетрины, цельное или несколько фунтов, вынуть внутренности, обмыть, надрезать вязигу, чтобы при варке не стянуло, положить в рыбный котел или овальную кастрюлю кожею вниз и туда же прибавить обрезки от гарниров (т. е. обрезки белых кореньев и соленых огурцов), влить огуречный рассол, залить холодной водой, прибавить соль и пряности и варить, как и всякую другую цельную рыбу. Когда рыба будет мягкая, то снять кожу, вынуть хрящи и остудить ее в этом же отваре. Когда осетрина остынет, то нарезать ее поперек волокон наискось тонкими ломтиками. После того взять часть отвара, процедить его, приготовить на нем густой томатный соус, прибавить в него припущенные на масле маринованные грибы, нарезанные кружочками, и оливки и высадить еще немного, чтобы соус был густой.

Затем приготовить русский гарнир. Когда гарниры и соус будут готовы, то, подогрев рыбу на пару в оставшемся отваре, уложить на блюдо в том порядке, в каком куски лежали до нарезки, обложить кругом всеми приготовленными гарнирами и облить осетрину горячим густым соусом томат, не касаясь гарниров.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Название.* Осетрина носит название “по-русски” от гарниров, с которыми подается.

• *Примечание о мороженой осетрине.* Если покупают мороженую осетрину, которая стоит дешевле парной, то

последняя в готовом (вареном) виде имеет сероватый, а не белый цвет, и больше крошится при нарезке, чем парная.

• *Отвар ершей.* Для придания соусу лучшего вкуса, кроме навара осетрины, можно прибавлять немного бульону из ершей.

• *Варка.* При варке осетрины нужно следить за тем, чтобы вода не кипела, так как от этого рыба теряет вкус и, кроме того, при нарезке крошится (получаются некрасивые куски), в особенности если рыба была мороженая.

• *Нарезка.* Несмотря на то, что осетрина по-русски подается в горячем виде, для удобства нарезки ее лучше остудить, а потом опять согреть в отваре. Все крупные рыбы, как например: осетрина, белуга, севрюга, белорыбица и проч. — лучше режутся (не крошатся) в холодном виде; причем все хрящи и кости должны быть предварительно вынуты, так как это затрудняет нарезку. Все поименованные рыбы нарезаются, как и филе говядины, поперек волокон, держа нож плашмя, а не ребром, чтобы куски были шире. Нарезку нужно начинать с широкого конца, т. е. с головы, иначе куски будут иметь некрасивый вид.

• *Соус томат.* Соус томат должен быть приготовлен очень густым, чтобы держался на осетрине и не стекал на гарниры.

• *Осетрину по-русски* можно подавать в посту, приготовив соус томат на постном масле.

## Русский гарнир

Белые коренья: сельдерей и петрушку — очистить от кожицы, вынуть на круглую выемку в виде горошин, обланжирить и затушить в собственном соку или отварить в бульоне до мягкости; приготовить глясированный лучок. Взять шейки от вареных раков, соленые огурцы очистить, нарезать и сварить, как для рассольника; припустить на масле маринады: очищенные винтом оливки и белые грибы, нарезанные ломтиками. Все приготовленные гарниры смешать вместе и заправить соусом томат или же положить кругом блюда букетом, не заправляя соусом, как, например, к осетрине. Кроме перечисленных гарниров, кладется еще скобленый хрен и ломтики лимона, края которых вырезаются фестончиками.

Этот гарнир подается к отварной рыбе: *осетрине, стерляди* и проч. — или же к мясным жарким, например, *антрекот а ля рюсс*, но тогда только в состав гарнира не входят раковые шейки.

## Филе де-беф

Филе де-беф жарится двумя способами: а) в духовом шкафу и б) на вертеле.

Филе де-беф подается к столу или в натуральном виде, причем собственный сок его подается как соус, или же с гарнирами и соусами, от которых оно получает различные названия, как то: а-ля жардиньер, а-ля шассер, а-ля тортю, а-ля финансьер и проч.

## Филе де-беф, жаренный в духовом шкафу (натуральный)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив филейную вырезку, обтереть ее только мокрым полотенцем. Затем нашпиговать верхнюю сторону свиным шпеком и обвязать голландскими нитками, придав ему правильную форму, потом, посолив и посыпав перцем, положить на противень, полить отколерованным маслом, посыпать мелко шинкованными кореньями и поставить в горячий духовой шкаф.

Когда филе зарумянится, необходимо сбавить жар. Затем прибавить на противень обыкновенного бульону и образовавшимся соком как можно чаще поливать, пока жаркое не будет готово. Сняв с него нитки, дать остыть на столе (минут 10), потом, нарезав острым филейным ножом поперек волокон, немного наискось, тонкими ломтиками, положить на блюдо в том виде, какой мясо имело до нарезки.

Сняв предварительно с сока лишний жир, процедить его, частью полить филе, остальной подавать отдельно в соуснике.

## Филе де-беф, жаренный на вертеле (натуральный)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и нашпиговав филе свиным шпеком, сложить его в каменную чашку, залить прованским маслом, посыпать мелко нарезанными кореньями и оставить на 3 часа. Затем привязать к шпильке от вертела, покрыв намасленной бумагой, и прикрепить к вертелу. За 1½ часа до обеда поставить перед огнем и дать жариться, все время повертывая вертел и как можно чаще поливая мясо соком, который стекает с него в подставленный плафон. За ¼ часа до отпуска снять бумагу с филе, посолить его, заколеровать, снять с вертела, нарезать тонкими ломтиками, сложить на блюдо, полить собственным соком, отделенным от жира, и подавать к столу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Филе де-беф, как показывает само название, готовится из вырезки, т. е. филе. Но оно может быть приготовлено и из толстого филе целиком; в таком случае жаркое получится менее нежное. При приготовлении жаркого из толстого филея целиком, необходимо предварительно вырезать из последнего кость.

• *Шпигование.* Филе де-беф шпигуется свиным шпеком для придания ему сочности, как это указано в общей статье о приготовлении мяса. Если попадается мясо от хорошо откормленного вола, то можно обойтись и без шпигования.

• *Сок из-под филе.* Сок, с которым жарилось филе де-беф, необходимо перед подачей к столу процедить для того, чтобы удалить оставшиеся в нем коренья. На гарнир эти коренья не подаются, а прибавляются при жарении только для придания жаркому аромата. Но можно жарить филе и без кореньев, как ростбиф.

• *Гарниры.* К филе де-беф подаются разнообразные гарниры, как то: жардиньер, финансьер и др.

• *Соусы.* Из соусов к филе де-беф подаются: томат, шассер, мадера, демигляс, пикант.

## Филе жардиньер

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изжарить филе в духовом шкафу, как указано выше, нарезать его тонкими ломтиками, уложить на блюдо, на крустад из белого или черного хлеба, в таком порядке, чтобы кусок получил свою натуральную форму, и кругом расположить букетом гарнир жардиньер. Оставшийся на противне сок процедить через сито, заправить его холодной пассеровкой и прессованной сметаной или густыми сливками, прибавить по вкусу мадеры и прокипятить. Полив немного филе соусом, подать остальной соус отдельно в соуснике.

## Гарнир жардиньер

Гарнир жардиньер состоит из нескольких сортов овощей, а именно: фаршированная манной кашей репа, фаршированные финзербом помидоры, белые грибы в сметане, картофель дюшес или крокеты из картофеля, зеленый горошек или зеленые бобы англез, спаржа соусная зеленая или белая и цветная капуста. Всеми поименованными гарнирами обкладывают жаркое так, чтобы получилась гармония цветов.

## Крустады

Крустад или крутон из хлеба приготовляется так: взяв черный или белый хлеб, черствый, испеченный в форме, снять с него корку и обрезать его так, чтобы он был одинаковой формы с филеем, потом вырезать по краю фестоны ножом от руки и изжарить крустад в печке, полив отколерованным фритюром. Когда крустад зарумянится, то отсушить его на бумаге. Жаркое кладется на крутон или крустад для придания ему более красивого, высокого вида. Для того чтобы мясо не падало с крустада, в средине последнего, во всю длину его, сделать углубление — ямку (вырезать ножом). Это нужно сделать до жарения. Для крустадов можно употреблять и деревянные подставки, специально для него заказываемые. Подставки эти оклеиваются лапшовым тестом или бумагой. Крустады также можно приготовить из картофельного пюре или риса. Хотя крустады иногда бывают приготовлены и из съедобных продуктов, они подаются только для вида, но не для еды.

## Лук или порей (прас) фаршированный

Очистив белые крупные луковицы или нижние части порея от кожицы, обланжирить в соленом кипятке, затем вынуть гарнирной ложечкой сердцевину, как из репы, мелко изрубить ее, спассеровать на масле, заправить для связи густым бешемелем, соединить с кнелевым фаршем из курицы или телятины, нафаршировать луковицу, сложить в глубокий сотейник, прибавить кусочек масла, немного бульону фюме, закрыть крышкой и утушить до мягкости или прямо испечь в печке.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Лук можно также начинять фаршем годиво. Если лук подается не как гарнир к жаркому, а как самостоятельное блюдо, то на оставшемся соке приготовляется какой-нибудь темный, пикантный соус. Готовые луковицы укладываются в глубокое блюдо и обливаются соусом. На гарнир можно положить крутоны из белого хлеба, поджаренные на масле.

## Репа фаршированная

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистив от кожицы цельную репу, наметить выемкой или ножом крышку, сделать круглый надрез до половины толщины репы, залить холодной водой в

таком количестве, чтобы репа была доверху покрыта, закрыть крышкой и сварить до мягкости. Из сваренной репы вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, протереть ее через сито, смешать с приготовленным фаршем из манной каши, сваренной на молоке, наполнить этим сердцевину репы, посыпать сверху тертым сыром, покропить маслом и поставить в горячий духовой шкаф на 15–20 минут, чтобы заколеровалась.

● *Примечание.* Если репа подается на гарнир к мясному блюду, то она фаршируется манной кашей, а если подается самостоятельным блюдом к завтраку или на антреме, то фаршируется мясом, которое мелко рубится и прожаривается на масле на сильном огне, чтобы не дало соку, потом рубится вторично, чтобы фарш был нежнее, и смешивается с протертою сердцевиною репы.

## Фонды (донышки) репы с горошком

Очистив от кожицы крупную репу, нарезать ее кружками толщиною в палец, обровнять каждый кружок круглою пирожною выемкою и сделать в средине надрез маленькой круглой выемкой до половины толщины кружка, припустить в собственном соку, выскоблить средину гарнирной ложечкой, чтобы получилась чашечка в виде дна артишока; сложить на сотейник, полить распущенным маслом и фюме, поставить в духовой шкаф и дать загляссироваться. Перед отпуском положить на каждое донышко ложку зеленого горошку англез.

## Цветная капуста

Очистив цветную капусту от кочерыжки и зелени, опустить в холодную соленую воду на 1–2 часа, затем переложить в просторную кастрюлю, посолить, залить кипятком, положить кусочек масла (1 ст. л. на кочан средней величины) и варить под крышкою, чтобы не сильно кипела. Когда будет наполовину готова, отставить на край плиты, пока не будет совершенно мягкою, тогда вынуть из воды, отсушить на сите, полить отколерованным маслом и посыпать толчеными просеянными сухарями.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Варка капусты.* Цветную капусту не следует варить на сильном огне, от этого она может развалиться; поэтому для сохранения формы ее нужно варить на медленном огне, чтобы

проварилась паром.

## Фаршированные помидоры

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв хорошие, зрелые помидоры, обмыть их сверху холодной водой, срезать верхушку, вынуть зернышки из средины и наполнить фаршем финзерб (заправленным для связки толчеными просеянными сухарями или кнелевым фаршем из телятины или курицы) таким образом, чтобы фарш доходил доверху; обвязать кругом голландскими нитками, сложить на смазанный маслом сотейник, посыпать сверху тертым пармезаном, покропить растопленным маслом и поставить в духовой шкаф, чтобы верх заколеровался. Затем снять нитки, сложить на салфетку и отдельно подать соус демигляс, а если подаются как гарнир к жаркому, то соуса не нужно.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт помидоров.* Для фаршировки необходимо брать спелые, крепкие и мясистые помидоры. Мороженые, дряблые и незрелые помидоры для этой цели не годятся.

• *Фаршировка.* Нафаршированные помидоры обвязываются кругом ниткой, иначе могут развалиться. При фаршировке не следует помидоры набивать плотно фаршем, от этого они тоже могут лопнуть и развалиться. Как помидоры, так и репу можно фаршировать жареным изрубленным мясом, приготовленным, как на фарш для пирога. В фарш этот прибавляется сок от помидоров.

## Картофель дюшес

Приготовить пюре из картофеля, как для крокетов (см. выше), заправить также желтками и картофельной мукой, разделать четырехугольные или квадратные фигурки, запанировать их немного в муке и жарить на горячем масле, на медном сотейнике.

● *Примечания.* Картофель дюшес нужно жарить на масле на горячем сотейнике, чтобы не ломался и не разваливался. Нужно брать для жарения медный сотейник или чугунную, а не железную сковороду, на которой масло будет гореть, отчего картофель получает некрасивый темный цвет.

Крокеты из картофеля и грибы в сметане *см. по оглавлению*.

## Пунш гляссе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залив сахар холодной водой, поставить вариться легкий сироп. Как только сироп закипит, отставить его на стол и в горячий сироп положить тонко шинкованной лимонной и апельсинной цедры и дать остыть. Затем прибавить по вкусу сок апельсинов, мандаринов, ананаса и проч. После того процедить все через кисею, вылить в мороженицу, заморозить до густоты жидкой кашицы и тогда прибавить туда три-четыре белка, не взбитые, или заварную меренгу и выбить хорошенько, чтобы сделался пышным и белым; тогда прибавить по вкусу какого-нибудь ликеру или рому. Пунш подается в стаканчиках в середине обеда между двумя жаркими. Но можно подавать и как сладкое, вместо мороженого. В этом случае в него нужно прибавлять меньше вина.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другой способ приготовления.* Пунш гляссе можно также приготовить не из вареного, а из сырого сиропа. Пропорция всех продуктов остается неизмененною; разница в приготовлении тоже весьма незначительна, а именно: положенный в чашку сахар заливается холодной водой, туда кладется тонко шинкованная цедра, и в таком виде сироп остается на холоду около двух часов, пока весь сахар распустится; причем сироп следует почаще помешивать ложкой, чтобы сахар не оседал на дно. Когда сахар распустится, то прибавляется по вкусу лимонный и апельсинный сок. Затем, заморозив пунш до густоты кашицы, прибавляют в него постепенно по одному белку или заварную меренгу и взбивают еще вместе с белками, а перед самым отпуском прибавляют ликеры или коньяк.

• *Сахарный сироп.* Для пунша, так же как и для фруктового мороженого, не следует варить клейкий сироп, потому что тогда пунш будет плохо замерзать. Когда пунш делают с меренгой, то на сироп идет только 100 г сахару, а остальные 200 г для меренги, если взято 4 или 5 белков.

• *Прибавка холодной воды.* Если сироп почему-либо получится очень жирен (сладок), то, чтобы ослабить его, при замораживании можно прибавить 1–2 ст. л. холодной воды, и замораживание пойдет быстрее.

• *Отличие пунша от мороженого.* Пунш должен быть мягче и пышнее мороженого. Кроме того, в него прибавляется ром или ликер, и он подается в стаканчиках.

• *Белки.* Белки, прибавляемые в пунш, взбиваются вместе с пуншем, потому что при взбивании вместе дают больше пышности, чем взбитые отдельно. Выбивание лопаткой. Если в

мороженой форме нет собственной лопатки, то пунш при замораживании нужно выбивать деревянной лопаточкой, чтобы равномерно замораживался, не имел крупинок и получил пышность.

• *Форма для замораживания.* За неимением мороженицы, можно замораживать пунш в кастрюле, обложенной льдом с солью.

• *Прибавка вина.* Если желают получить более крепкий вкус, то вместо воды для сиропа можно брать легкое белое вино (кислый сорт русское или иностранное или же шампанское). В этом случае пунш следует приготовлять вторым, т. е. холодным способом, и чтобы сироп был чище, то брать сахар кусками, а не песок.

• *Ликеры.* Ликеры прибавляются перед подачей, чтобы сохранили аромат. Ликеры выбираются по желанию более легкие или крепкие. Если прибавляется ром, то нужно брать хорошего качества. Дешевые сорта рома придают пуншу запах, схожий с запахом деревянного масла.

## Мороженое “гранит”

Мороженое “гранит” отличается от пунша тем, что в него не кладутся белки и ликер, оно подается не в стаканчиках, а вынимается целиком из формы, как и все прочие мороженые. В это мороженое можно прибавлять белое вино или сок ягод, в таком случае воды для сиропа берется вдвое меньше, чем указано в пропорции.

## Обед № 13

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп жульен. Пирожки сдобные
**2.** Стерлядь паровая
**3.** Сальми из дичи
**4.** Каймак (замороженный)

### *Суп жульен*

*Все продукты для мясного консоме и, кроме того:*
*Кореньев всех сортов* — 400 г
Всего вместе 600 г:
*Луку* — 1 шт.
*Зеленого горошку*

*Зеленых бобов*
*Спаржи*
*Цветной капусты*
*Шифонад*
*Теста для ньёк* на ¼ стакана масла

## *Стерлядь паровая*

*Стерлядь* — 1–1,2 кг (маленькая)
*Белого вина пополам с рыбным бульоном;*
всей жидкости столько, чтобы покрыла рыбу
*Белых кореньев* — 100 г
*Букет*
*Луку* — 1 шт. среднюю
*Шампиньонов* — 200 г
*Раков* — 15–20 шт.
*Кнели из рыбы* — 800-граммовой
*Соусу томат* — на 2½ стакана бульона

## *Сальми из дичи*

*Рябчиков* — 3 шт.
*Муки* — 50 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону* — 2½ стакана
*Фюме* — ¼ стакана
*Мадеры* — ¼ стакана
*Крутонов* — 10 шт.
*Соли, каенского перцу* — по вкусу
*Трюфелей* — 100 г
*Шампиньонов* — 200 г

Для каймака
*Сливок ординарных* — 1 бутылку
*Сахару* — 200 г
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Варенья* — 200 г
*Лимонного соку* — с ½ лимона
*Ванили* — ½ палочки

Для вафель
*Желтков* — 3 шт.

*Яиц целиком* — 1 шт.
*Масла* — 50 г
*Муки французской* — 100 г
*Густых сливок* — ½ —¾ бутылки
*Сахару* — 1 ч. л.

## Суп жульен

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить бульон консоме из говядины, процедить его, перед подачею залить им сложенный в кастрюлю гарнир жульен *(см. ниже)* и клецки из заварного теста поташу; вылить в миску и подавать с какими-нибудь пирожками.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Коренья для оттяжки.* Для придания консоме вкуса кореньев в оттяжку нужно прибавить все обрезки от тех кореньев, которые пойдут на гарнир. Обрезки кладутся в оттяжку не в сыром, а в спассерованном виде, как это указано в общей статье бульонов *(см. консоме)*.

• *Кнель.* Вместо ньёк на гарнир в суп жульен можно положить кнель из курицы. В этом случае можно кости курицы прибавить в мясную оттяжку для консоме, а из мякоти приготовить кнель и опустить ее в суп перед самой подачей.

## Гарнир жульен

Этот гарнир состоит из смеси кореньев, овощей и зелени и употребляется только для супа жульен. Очистив все сорта кореньев от кожицы, нашинковать их очень тонко (в виде ниточек). Отколеровать на медном сотейнике сливочное масло, положить на него коренья, спассеровать до золотистого цвета. Затем залить процеженным консоме в таком количестве, чтобы коренья были только покрыты им, и дать консоме совершенно высадиться, т. е. впитаться в коренья. Отварить отдельно, как для гарнира итальен: суповую спаржу, нарезанную кружочками, цветную капусту, нарезанную мелкими кустиками, зеленый горошек и зеленые шинкованные бобы — и приготовить “шифонад”, т. е. листья щавеля, шпината и салата-латук, нарезать греночками и обланжирить в кипятке (залить кипятком нарезанные листья, дать раз вскипеть и откинуть на сито). Все эти гарниры смешиваются вместе и перед подачею к столу опускаются в процеженный консоме.

● *Примечание о супе прентаньер.* Коренья вынимаются на круглую маленькую выемку, в виде горошин или в виде раковинки, и сначала обланжириваются в кипятке, а потом отвариваются в небольшом количестве процеженного бульона. Зелень и овощи, т. е. зеленые бобы, горошек, спаржа и цветная капуста, отвариваются, как для прочих вышеописанных гарниров; шифонад совсем не кладется. Шампиньоны нарезаются кружочками и припускаются. Все приготовленные гарниры смешиваются вместе, затем к ним прибавляется кнель из курицы, и перед отпуском все это заливается процеженным консоме.

● *Примечание о гарнире брюнуаз.* Все сорта кореньев и свежая капуста нарезаются мелкими кубиками и сначала пассеруются на отколерованном масле, а потом заливаются процеженным бульоном и отвариваются до мягкости и перед отпуском кладутся в готовый консоме. К кореньям можно также прибавить свежие помидоры, нарезанные кубиками. Но так как они мягче кореньев, то их нужно варить меньше, т. е. прибавлять к кореньям, когда они уже почти мягкие.

**Стерлядь паровая**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив и обмыв стерлядь, сложить ее в рыбный котел, привязав к решетке голландскими нитками, посолить, покрыть крышкой и оставить в таком виде на ½ часа. Затем прибавить: тонко шинкованные белые коренья, лук, букет, белое вино; залить холодным рыбным бульоном, сваренным из ершей и костей судака, и варить паром, как обыкновенно варят рыбу. Когда стерлядь сварится, снять с нее кожу, переложить на блюдо, на заранее приготовленный крустад или постамент из риса или картофеля, или крутон из белого хлеба, обложив ее кругом всеми приготовленными гарнирами и крутонами, полить соусом томат или пикант, приготовленным на бульоне, в котором отваривалась рыба. На гарнир к стерляди кладутся: припущенные шампиньоны, раковые шейки или цельные раки, загнутые в виде птички, разноцветная кнель из судака или какой другой рыбы и крутоны из белого хлеба, приготовленные, как для попьет *(см. обед № 2 настоящего отдела)*. Кнель подкрашивается раковым маслом и шпинатной эссенцией и разделывается на большой столовой ложке: можно также положить на гарнир к стерляди картофель англез.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ Таким же способом можно приготовить: судака, сига, осетрину, форель и проч. (Способ

чистки стерляди — *см. общую статью о рыбе.)*

• *Порционные куски.* Стерлядь можно приготовить и порционными кусками. Для этого ее режут кусками, отваривают точно таким же способом, как и цельную, но не в рыбном котле, а в кастрюле; подают в той же кастрюле без всяких гарниров, в собственном соку.

• *Другие способы приготовления.* Кроме того, стерлядь можно приготовить, как осетрину по-русски, или отварить ее в шампанском вине.

• *Соусы.* Соусы подаются не только темные, но и белые.

• *Порционная стерлядь.* После чистки свертывается кольцом, как гатчинская форель, и отваривается, как указано выше, подается с различными гарнирами и соусами.

• *Примечание о паровом котле.* Если имеется паровой рыбный котел, то стерлядь можно варить только в парах жидкости, которая должна кипеть, но не заливать ее отваром (подробности *см. общие правила о приготовлении рыбы — варка*).

• *Крустад из риса.* Взять немецкий рис, намочить его накануне приготовления в холодной воде. На другой день утром залить кипятком и разварить до мягкости. Если рис жидкий, то отставить на край плиты и выпарить воду. Затем протолочь в ступке и протереть или пропустить через мясорубку. Полученное рисовое тесто выложить на стол и придать соответствующую форму по величине рыбы *(см. крустад из картофеля, обед № 1 этого отдела)*, дать застыть и сделать украшения ножом от руки. Если крустад делается под рыбу, то остается белым, а если под мясо, то его смазывают очищенным маслом и ставят в духовой шкаф, чтобы зарумянился. Если крустад делается для холодных блюд, то после того как он вырезан, до подачи к столу, его покрывают сыроватым полотенцем или опускают в холодную воду, чтобы сохранил белый цвет. Если рис не имеет достаточно в себе связи, а на крустаде будет лежать что-нибудь тяжелое, то в рис после варки прибавляется желатин, пока он еще горячий.

Если крустад выносят на холод, то нужно следить за тем, чтобы он не замерз, тогда будет крошиться и потеряет форму. Крустад из риса можно делать в виде вазы или другой какой-либо фигуры, но для этого нужно иметь раздвижные фигурные формы. Тогда обыкновенно поступают так: взяв приготовленное рисовое тесто, выкладывают им стенки формы, если на форме есть рисунок, то оттискивают и его. Потом дают хорошенько застыть, снимают форму прочь и вырезают из крустада средину, чтобы внутри образовалось пустое пространство, в которое кладется предназначенный гарнир или рыба, дичь и проч.

Если крустад предназначается для горячего мясного блюда,

то вазу эту нужно испечь в форме, остудить, а потом уже вынуть средину.

## Стерлядь жареная

Сваренные на пару порционные куски стерляди переложить на решето, затем обсушить в полотенце, запанировать и зажарить на рошпоре, как осетрину. К стерляди подаются соусы: тартар, пикант, голландский и др.

## Сальми из рябчиков

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить рябчиков натурально, т. е. поливая только собственным соком, без прибавления сметаны. Когда рябчики будут готовы, то отделить по суставу ножки и снять филеи с костей. Каждый филей разрезать на три части вдоль, держа нож наискось, чтобы куски были шире. Нарезав таким образом все филеи, сложить их вместе с ножками в глубокую посуду и поставить на пар, а кости все мелко изрубить, залить легким мясным бульоном и выварить из них хороший сок. В той же посуде, где жарились рябчики, приготовить красную пассеровку, развести ее оставшимся соком из-под рябчиков (тем, которым рябчиков поливали во время жарения), процедить туда же навар из костей, прибавить фюме, мадеры и высадить соус до густоты хорошей сметаны. Затем процедить его через салфетку или кисею, прибавить каенского перцу, вытянуть куском сливочного масла и положить трюфели, нарезанные кружочками. Если мало остроты, то прибавить по вкусу лимонного соку. Уложив филеи и ножки рябчиков на блюдо, полить приготовленным соусом, а на гарнир положить: крутоны из белого хлеба, нарезанные в форме гребешков и поджаренные на масле, припущенные шампиньоны и цельные трюфели.

● *Примечание.* Сальми приготовляется точно так же из диких и домашних уток, дроздов, куропаток и прочей дичи. На гарнир к сальми можно положить петушиные гребешки и сладкое мясо, сваренные, как указано ниже в 14-м обеде, и нарезанные бланкетами. Гребешки и сладкое мясо кладут на средину круглого блюда, а филеи дичи кругом их. Сверху все поливают густым соусом и украшают крутонами.

## Каймак замороженный

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прежде всего, нужно приготовить вафли так: распустить в кастрюле сливочное масло, поставить его на лед и взбивать лопаточкой до тех пор, пока масло загустеет, как сметана; тогда положить в него желтки и яйцо целиком, прибавить соли и сахару и растереть все в одну сторону. Затем взбить на холоде густые сливки, и когда они будут готовы, то выложить их в ту самую кастрюлю, где находится растертое масло с желтками, всыпать туда же 100 г французской муки, размешать тесто осторожно сверху вниз; поставить кастрюлю в посуду с холодной водой и начать печь вафли, предварительно приготовив, как должно, вафельные доски.

Каймак приготовляется так: всыпать в кастрюлю 200 г мелкого сахару, залить его 1 бутылкой вскипяченных, горячих ординарных сливок, положить 1 палочку ванили, разрезанную вдоль, и поставить на плиту высаживаться до такой степени, чтобы осталась приблизительно одна треть всего количества сливок и чтобы каймак покрывал густым налетом лопаточку. Сварив каймак, поставить его в холодную воду или на лед, начать взбивать лопаточкой, прибавляя по капле лимонного соку (с целого лимона). Когда каймак хорошо разотрется, т. е. станет густым и побелеет, то прибавить в него густых взбитых сливок и размешать хорошенько. Затем взять толстую медную, каймачную или шарлотную форму, положить на дно формы ряд каймаку толщиною в ½ пальца, сверх каймака положить ряд вафель, перекладывая их вареньем красной смородины, потом опять ряд каймаку и т. д., причем следует не только ряды вафель перекладывать каймаком, но и покрывать их стенки формы так, чтобы вафли лежали в готовом каймаке в средине, как в коробке, и чтобы снаружи их не было видно. Уложив как следует доверху всю форму, закрыть ее плотно крышкой, замазать несоленым маслом и засыпать льдом с солью на два часа, как засыпается мороженое или парфе. Вынимается каймак из формы так же, как и мороженое.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мука и густые сливки.* Для того чтобы тесто было пышное и гладкое, необходимо муку и сливки соединить с желтками одновременно, сразу; если же положить сначала муку, а потом сливки, то тесто сделается слишком густым, и его трудно будет смешивать со сливками; если же положить сначала сливки, а потом муку, то мука, как более тяжелый продукт, сомнет сливки, и они опадут. Количество сливок зависит от вафельных досок; если доски глубокие, хорошо отшлифованы, то сливок можно

класть больше — вафли будут легкие и пышные. Если же доски дешевые, плоские, то лучше сливок класть меньше, а то все равно вафли не будут выходить пышными.

• *Качество вафель.* Достоинство вафель заключается в том, чтобы они были легки и прозрачны; тяжелые, плотные вафли для каймака совсем не годятся, потому что от смазывания каймаком размокают и получают вкус сырого, плохо пропеченного теста.

• *Примечание.* Все правила, относящиеся к приготовлению вафель, были помещены *в отделе русской кухни, обед № 23*.

• *Поправка.* Если тесто почему-либо выйдет жирным, отчего при печении вафли будут рваться, то его можно исправить прибавкой холодной воды (2 ст. л.); но воду нужно прибавлять не во все количество теста, а только в часть его, для чего нужно взять несколько ложек теста в отдельную посуду, развести его водою и тогда уже это жидкое тесто смешать с остальным; если же прибавить воду во все количество теста, то последнее плохо соединится с водой (вода отскочит от него).

• *Варка каймака.* Во время варки каймак следует почаще мешать со дна лопаточкой, чтобы сахар не оседал на дно и не пригорал, отчего каймак может получить неприятный горький вкус. Посуду нужно брать толстую — в тонкой может пригореть. Лучше всего заливать сахар вскипяченными сливками.

• *Количество сахару.* На 1 бутылку сливок можно брать 200 или 400 г сахару; чем больше сахару, тем каймак скорее загустеет. Для замороженного каймака лучше брать меньше сахару — скорее замерзнет.

• *Готовность сваренного каймака.* Готовность сваренного каймака определяется его густотою: он должен покрывать лопаточку густым налетом.

• *Протирание каймака.* После варки каймак иногда протирается через сито, но протирание это необходимо только в том случае, если сваренный каймак недостаточно гладок (имеет комки).

• *Готовность растертого каймака.* Готовый растертый каймак должен иметь густоту хорошей сметаны, в противном случае, если не доварен, не будет держаться на стенках формы.

• *Взбитые сливки* приготовляются в каймак для придания ему пышности и лучшего вкуса. Натуральный каймак, т. е. не заправленный сливками, содержит в себе очень много сахару, а потому слишком сладок на вкус и плохо замораживается, как и все продукты, содержащие в себе много сахару. Лимонный сок прибавляется в каймак для придания последнему слегка кисловатого вкуса. Кроме того, от прибавки лимонной кислоты во время выбивания каймак получает красивый белый цвет.

• *Варенье красной смородины.* Для замороженного каймака всегда употребляется варенье красной смородины, потому что оно содержит в себе кислоты более других сортов варений и поэтому придает всему блюду приятный кисловатый вкус.

• *Другой способ приготовления каймака.* Если нет дома специальной каймачной формы или желают получить незамороженный каймак, то его можно подавать покрытым густыми взбитыми сливками. В этом случае в готовый растертый каймак взбитые сливки не прибавляются, а делается это таким образом: на круглое или длинное фарфоровое блюдо укладываются вафли в виде горки, причем при укладывании каждый ряд вафель перекладывается каймаком и промазывается вареньем красной смородины. Когда все вафли уложены, то покрываются сверху из корнета взбитыми сливками, заправленными по вкусу сахаром и ванилью. В сливки нужно прибавить листа 3–4 желатина, чтобы они хорошо держались на вафлях и не распускались. Покрыв каймак сливками, немного застуживают и украшают его сверху цукатами или масседуаном, нарезанными какими-либо фигурками.

● *Каймачный пирог.* Существует еще способ приготовления каймака, так называемый “каймачный пирог”, который подается горячим. В этом случае уложенные на блюде и промазанные, как указано выше, каймаком вафли покрываются сверху из корнета заварной меренгой, и пирог ставится в легкий духовой шкаф на 15–20 минут, чтобы заколеровался, а потом его украшают фруктами или цукатами.

## Обед № 14

Меню обеда на 5 персон
**1.** Потаж фосс тортю. Волованчики с мозгами
**2.** Соте из судака
**3.** Филе а-ля годар
**4.** Персики а-ля бурдалю

### *Потаж фосс тортю*

*Мяса подбедерка* — 1 кг
*Кореньев всех* — 250 г
*Телячьей головки* — ½ шт.
*Курицу для кнели* — 1 шт.
*Воды для бульона* — 5 тарелок
*Маиорану, тмину, душистого перцу* — по 1 ложке

*Лаврового листу* — 2–3 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Каенского перцу, лимонного соку* — по вкусу
*Трюфелей* — 50 г
*Шампиньонов* — 100 г
*Мадеры* — ½ стакана
*Гляссированных кореньев* — по 2 шт.
*Картофельной муки* — 1 ст. л.

### *Сотe из судака*

*Судака* — 1–1,2 кг
*Ершей* — 10 шт.
*Раковых шеек* — 15 шт.
*Шампиньонов* — 200 г

*Для припускания: масла, белого вина*
*Крутонов* — 10 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Соус сюпрем* — на 2½ стакана бульона

### *Филе а-ля годар*

*Мяса вырезки* — 1–1,2 кг
*Сырой ветчины* — 100 г
*Свиного шпеку* — 100 г
*Кореньев всех* — по ¼ шт.
*Масла* — 100 г
*Фюме* — ½ стакана
*Соли* — по вкусу

### *Гарнир*

*Курицу для кнели* — 1 шт.
*Вареного языка* — 150 г
*Трюфелей* — 100 г
*Сладкого мяса* — 150 г
*Шампиньонов* — 150 г
*Печенки пулярд* — 150 г
*Петушиных гребешков* — 150 г

### *Соус*

*Муки* — 1 ст. л.
*Масла* — 1 ст. л.
*Бульону* — 2 стакана
*Вина рейнского* — 1 стакан
*Соку из-под филе* — ½ стакана

### *Персики а-ля Бурдалю*

*Персиков* — 10 шт.
*Миндальных макарон* — 5 шт.
*Масседуану фруктового* — ½ банки

Для крема:
*Сливок* — ¾ бутылки
*Желтков* — 4–6 шт.
*Ванили* — ½ палочки
*Сахару* — 100 г
*Муки французской* — 1 ст. л.

### Суп из телячьей головки (а-ля тортю)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить красный бульон, припустив для него мясо с перечисленными пряностями, как для супа ошпо. Потом взять телячью головку, натереть ее мукой, опалить, обмыть и, не сдирая кожи, а также не вынимая костей, а только вынув мозги, если они имеются, и глаза, разрубить на четыре части. Затем залить головку чистой холодной водой, без кореньев, соли и пряностей, в таком количестве, чтобы вода совершенно покрыла головку, и варить до мягкости на среднем огне, не закрывая крышкой, но доливая время от времени кипятком. Когда головка будет мягкая, то вынуть ее, положить в холодную соленую воду и, выбрав все кости, положить мякоть под пресс; когда остынет, то разрезать на порционные куски квадратной формы или вынуть на круглую выемку в виде пятачков. Отвар головки соединить с общим (красным) бульоном *(см. по оглавлению)* и за 1–1½ часа до подачи поставить все на оттяжку, приготовленную из мякоти сырой говядины и костей курицы. По прошествии этого времени, когда суп очистится и станет прозрачным, процедить его через мокрую салфетку, а дальше поступать, как с супом ошпо, т. е.

заправить картофельной мукой или тапиокой, разведенной мадерой. Перед подачей опустить в суп: нарезанную телячью головку, кнель из курицы, припущенные шампиньоны и трюфели, нарезанные кружочками. Можно также на гарнир положить гляссированные коренья, как для супа ошпо, и прибавить по вкусу лимонного соку и каенского перцу.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Телячья головка* продается целиком, а не на фунты. Так как целой головки слишком много на 5 персон, то одна половина берется для супа, а из другой половины можно сделать заливное, оставив, конечно, и половину отвара, из которого приготовить ланспик.

• *Варка головки.* Для сохранения натурального белого цвета головку следует отваривать не в бульоне, а в чистой воде без пряностей, кореньев и соли.

• *Отвар от головки.* Отвар от головки прибавляется в бульон для придания супу клейкости. Но так как отвар этот всегда бывает мутный и самый красный бульон тоже мутный, то суп необходимо оттянуть мясной оттяжкой с прибавкой костей курицы, мясо от которой пойдет на кнель, для гарнира. Можно телячью головку сварить накануне; тогда мясо, припущенное для красного бульона, заливается не водой, а отваром из головки; затем бульон этот варят часа два, потом оттягивают мясной оттяжкой и дальше поступают, как указано выше. Суп, приготовленный таким способом, на вкус получается еще лучше, чем приготовленный, как указано выше.

• *Гарниры для супа.* Кроме телячьей головки, на гарнир в этот суп кладется кнель из курицы, кости которой идут в оттяжку, отчего, конечно, суп получает еще более нежный вкус; а также прибавляются ломтики трюфелей, нарезанные бланкетами, и припущенные на масле шампиньоны.

• *Заправочный суп.* Этот же суп можно приготовлять заправочным, а не прозрачным; в этом случае его не оттягивают мясной оттяжкой и заправляют не картофельной мукой, а пассеровкой и льезоном, как супы-пюре.

• *Примечание о супе из черепахи.* Точно таким же способом, как из головки, готовится суп из черепахи. Последнюю можно покупать в свежем, сушеном и консервированном виде. Для супа следует предпочитать морскую черепаху земляной, хотя первая стоит значительно дороже последней. Черепах в живом виде обыкновенно покупают в дворцовых кухнях и в первоклассных ресторанах, так как убой их и дальнейшая обработка требуют известного навыка и специальных приборов. Поэтому в

небольших хозяйствах частных домов гораздо удобнее покупать консервы черепахи, т. е. вареную или сушеную. И ту и другую можно достать в хороших гастрономических магазинах — продается на фунты; сушеная стоит дешевле, чем вареная, но сушеную следует покупать заранее, дня за 2 до приготовления супа, так как ее необходимо мочить, как вязигу, чтобы хорошенько разбухла, иначе не разварится и будет жесткая. Когда черепаха от вымачивания станет мягкая (воду надо переменять один или два раза в сутки), то заливается холодной водой и варится, как и головка.

Хорошо сварившееся мясо черепахи делается совершенно прозрачным, тогда ее кладут под пресс, а навар прибавляют к красному бульону и все вместе оттягивают мясной оттяжкой с прибавлением костей курицы. Перед подачей, нарезав куски черепахи бланкетами, опускают в готовый суп вместе с другими, перечисленными выше гарнирами. Из вареной черепахи (консервов) суп варится еще быстрее. Откупорив консервы, сливают сок или отвар черепахи в мясную оттяжку, которую прибавляют затем в красный бульон, а мякоть нарезают бланкетами.

Ввиду того, что как головка, так и черепаха варятся довольно долго, как и хвосты, их можно сварить накануне. Все объяснения и примечания, касающиеся приготовления супа ошпо *(см. по оглавлению)*, относятся и к приготовлению этих двух супов.

По своему наружному виду, а также и вкусу черепаха и телячья головка сходны между собой, а потому суп из головки называется фос тортю, а из черепахи — натурель тортю.

Как черепаха, так и телячья головка, и хвосты дают супу только клейкость, то поэтому, для придания последнему хорошего вкуса, его необходимо оттягивать мясной оттяжкой, иначе не только будет невкусный, но даже непрозрачный.

## Волованчики с мозгами

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить слоеное тесто, раскатать его толщиною в палец, вырезать круглой рубчатой выемкой кружки немного большей величины, чем для буше, наметить крышку, как для буше *(см. по оглавлению)*, и испечь в горячем духовом шкафу. Когда волованчики будут готовы, то снять крышку, вычистить средину и перед отпуском наполнить мозгами. Подавать горячими. Мозг берется из костей бедра, с него снимают пленку и вымачивают в холодной воде, чтобы удалить кровь. Когда мозг хорошо вымокнет, его опускают в кипяток с уксусом и варят, как кнель,

паром, чтобы не кипел, а то разобьется на мелкие хлопья. Когда мозг слегка затвердеет, через 10–15 минут, если небольшой кусок, то, вынув его, нарезать кружками и заправить фюме, вскипяченным с мадерой.

## Соте из судака

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв филеи с судака, нарезать их ломтиками поперек волокон, начиная с широкой части, по 2 шт. на персону, обровнять, отбить тяпкой, придав каждому куску форму куриного филе, сложить на плафон, смазанный маслом, посыпать белым перцем, вспрыснуть белым вином и подлить немного рыбного бульона. Из оставшихся обрезков судака приготовить кнелевую массу, выложить ее в корнет и украсить ею сверху рыбные филеи. Затем покрыть плафон крышкой и припустить до готовности на медленном огне, на плите или в духовом шкафу. Из оставшихся голов и костей с прибавлением небольшого количества ершей сварить рыбный бульон, на котором приготовить соус сюпрем. Затем приготовить гарниры, т. е. шейки от вареных раков, припустить на масле нарезанные кружками шампиньоны и поджарить крутоны из белого хлеба, вырезанные в виде гребешков. Когда все это приготовлено, то положить в глубокое блюдо или металлическую чашку на средину шампиньоны, а кругом рыбные филеи вперемежку с раковыми шейками, облить их соусом сюпрем и сверху убрать крутонами из белого хлеба.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Соте можно приготовить из сига, стерляди, камбалы, окуня, форели и других рыб. Подается соте всегда с соусом сюпрем, который должен быть очень густ, иначе портит вид блюда. Соте можно делать фаршированным; для этого каждый ломтик нужно тонко отбить, положить на средину кнелевый фарш, завернуть со всех сторон и придать форму куриного филея, дальше поступать, как указано выше.

● *Подача на стол.* Соте, как соусное блюдо, всегда подается в металлической чашке, обыкновенно к завтраку, или как антреме, но не как жаркое.

## Филе де беф брезе а-ля годар

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив филейную вырезку, нашпиговав ее свиным шпеком,

сложить

в овальную кастрюлю и накрыть мясо ломтиками свиного шпека и сырой ветчины. Посыпав мясо тонко шинкованными кореньями, залить горячим брезом, накрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и поступить, как с беф брезе натуральным *(см. обед № 2 этого отдела)*. Когда жидкость испарится, снять крышку, слить жир, заколеровать с обеих сторон, прибавить фюме и как можно чаще поливать мясо соком. Когда филе будет готово, вынуть его из кастрюли, очистить от шпека, ветчины и пр., с которыми его брезеровали, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, положить на блюдо, на какой-нибудь крустад, обложить кругом гарниром а-ля годар и полить филе и гарниры соусом годар; кроме того, этот же соус подать отдельно.

● *Примечание.* Так как мясо при приготовлении а-ля годар накрыто сверху ломтиками шпека, предохраняющими мясо от засыхания, то излишне накрывать его бумагой. Шпек берется соленый, а не копченый; ломтики ветчины кладутся поверх шпека, чтобы мясо не покраснело.

## Гарнир годар

Приготовить кнели из курицы, разделать их на столовой ложке, нафаршировать трюфелями и сначала сварить как всегда, а потом запанировать и изжарить в отколерованном фритюре или, не панируя, обжарить на отколерованном масле; нарезать крутоны в форме гребешков из копченого языка (вырезать язык на рубчатую круглую выемку полукругом); нарезать бланкетами: а) вареное сладкое мясо, нашпигованное трюфелями и языком, б) припущенные печенки пулярд и трюфели, в) шампиньоны тоже нарезать бланкетами и припустить в собственном соку, г) петушиные гребешки сварить и нарезать, как и сладкое мясо. Все приготовленные гарниры положить в соответствующем порядке к филе годар и полить соусом.

## Сладкое мясо и петушиные гребешки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сладкое мясо приготовляется следующим образом: взять нужное количество сладкого мяса, вымочить его в холодной воде, снять пленку, обланжирить, и когда закипит, то откинуть на друшлак, облить холодной водой и после того уже сварить до мягкости в брезе или в кипятке с куском масла. Когда сладкое мясо сварится, то вынуть в холодную соленую воду, остудить его,

нарезать бланкетами, сложить в каменную чашку, накрыть бумагой и до употребления держать на холоде, а перед употреблением согреть в соусе.

Петушиные гребешки приготовить так: вымочить их в холодной воде до белизны (за сутки до приготовления), затем положить в кастрюлю и ошпарить горячей водой; как только верхняя кожица начнет слезать, то сейчас же переложить гребешки в холодную воду. Кожицу удобнее всего снимать салфеткой или полотенцем. Очистив гребешки от кожицы, сварить их до мягкости точно так же, как и сладкое мясо, потом откинуть на друшлак, облить холодной водой, обровнять ножом, срезав негодные части, положить в холодную соленую воду и остудить, нарезать бланкетами и перед употреблением разогреть в соусе, с которым подаются.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вымачивание.* Сладкое мясо и петушиные гребешки вымачивают перед приготовлением в холодной воде, чтобы получили белый цвет.

• *Гребешки* от парных кур всегда бывают значительно белее мороженых; чем дольше гребешки вымачиваются, тем приобретают большую белизну.

• *Варка.* Как сладкое мясо, так и гребешки нужно варить на медленном огне, чтобы не сильно кипели, отчего гребешки сморщатся, а сладкое мясо теряет форму.

• *Назначение сладкого мяса и гребешков.* Их подают на гарнир к различным жарким из мяса и живности, а также подают самостоятельным блюдом на антреме.

## Соус годар

Приготовить красную пассеровку, развести ее немного бульоном, прибавить рейнского вина, закрыть крышкой и высадить наполовину, снимая накипь, затем прибавить соку из-под филе, очищенного от жира, вскипятить несколько раз соус под крышкой, процедить и подавать специально к филе годар. В соус годар можно также прибавить перед подачей ломтики трюфелей.

## Персики а-ля бурдалю

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить заварной крем патисьер так: отбить в кастрюлю желтки, всыпать туда же мелкий сахар и французскую муку, положить сливочное масло, наломав его мелкими кусочками, развести все ординарными сливками, положить кусочек ванили, разрезанной вдоль, поставить на плиту и проварить, мешая лопаточкой до тех пор, пока крем загустеет настолько, что будет не стекать, а падать с лопаточки в виде отдельных кусков, тогда прибавить по вкусу какого-нибудь ликеру (кюроссо и проч.) и остудить, мешая. Затем взять персики, уже вареные — консервы или же сырые. Если взяты консервы, то их разрезать только пополам (по желанию можно оставить и цельными), а если сырые, то надрезать кожицу, обланжирить их (не давая кипеть), снять кожицу и тогда сварить их в легком сиропе до прозрачности, как груши для компота *(см. по оглавлению)*, можно вынуть косточки. Затем взять миндальные макароны, продаваемые в кондитерских или приготовленные дома *(см. по оглавлению отдел печений)* и нарезать их мелкими кубиками. Когда все будет готово, то взять металлическую или огнеупорную каменную чашку, в которой можно потом подать к столу, или же взять порционные раковины-кокили и начать укладывать все рядами. Положив ряд крема, посыпать его сверху миндальными макаронами, сверх последних положить ряд персиков, потом опять ряд крему и так далее до самого верху. Последний верхний ряд должен быть из крему; посыпать этот ряд толчеными миндальными макаронами, поставить чашку в горячий духовой шкаф и дать заколероваться, т. е. образоваться румяной корочке.

Вынув чашку из печки, убрать сверху масседуаном в виде звезды и подавать горячими.

• *Примечания.* Вместо персиков можно приготовлять точно так

же яблоки, груши, абрикосы, которые варятся в легком сиропе, как для компота.

• *О креме.* Если в сваренном креме окажутся комки, то его можно протереть через сито, пока горячий; остывший крем плохо протирается.

Остуживая крем, его нужно мешать, чтобы не образовалась сверху пленка, которая портит его вкус.

## Обед № 15

Меню обеда на 5 персон

**1.** Консоме томат. Дьябли
**2.** Фазан и мелкая дичь
**3.** Цветная капуста огратен и зеленый горошек
**4.** Пуддинг дипломат

### *Консоме томат*

*Мяса подбедерка* — 1,4 кг
*Томат-пюре консервов* — 250 или 300 г
*Кореньев* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Белков* — 2–3 шт. для оттяжки
*Хересу* — ½ стакана
*Воды* — 8–10 глубоких тарелок
*Рябчиков для кнели* — 2 шт.

### *Дьябли*

*Белого хлеба* черствого в 5 коп.
*Масла* — 50 г сливочного
*Сыру* — 100 г
*Каенского перцу* — по вкусу

### *Фазан и мелкая дичь на 5–7 персон*

*Фазана* — 1 шт.
*Дуппель, вальдшнеп, бекасы* — по 1 шт.
*Масла для жарения* — 150 г
*Белого хлеба для крутонов* — 2 булки большие
*Шпеку* — 100 г

*Бульону для сока* — 2½ стакана
*Салат* — для гарнира

## *Цветная капуста*

*Цветной капусты* — 3 кочна
*Муки* — 100 г
*Молока* — 1 бутылку
*Масла* — 100 г
*Соли* — по вкусу
*Сыру пармезану* — 200 г

**Зеленый горошек**
*Зеленого горошку* — 300 г
*Масла* — 100 г
*Белого хлеба* — 1 булку в 3 коп.
*Свежий* горошек

**Пуддинг дипломат**
*Бисквитов* — 150 г
*Сливок* — ¾ стакана
*Желтков* — 3 шт.
*Масла для смазывания формы* — 50 г
*Масседуану* — ½ банки

Для крема:
*Сливок* — 1½ стакана
*Желтков* — 3 шт.
*Сахару* — 50 г
*Ванили* — ½ палочки
*Муки* — 1 ст. л.
*Масла сливочного* — 50 г

Для приготовления вторым способом:
*Бисквиту* — 150 г
*Яиц* — 5 шт.
*Сливок* — ½ бутылки
*Масла для смазывания формы* — 50 г
*Цукатов* — 100 г
*Изюму синего* — 50 г

## Консоме томат

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться обыкновенный бульон из говядины, оставив часть мякоти на оттяжку. После снятия пены опустить только букет. Все же сорта кореньев тонко нашинковать и спассеровать на масле до золотистого цвета. Когда коренья зарумянятся, то прибавить к ним пюре томатов и прожарить еще. Затем откинуть все это на сито и остудить. Из филеев дичи (рябчика) приготовить кнель, а мясо с ножек и крылышек и кости изрубить и прибавить к мясной оттяжке. Когда томат остынет, то смешать его с оттяжкой, как свеклу для борщка, и за 1–1½ часа до обеда опустить оттяжку в бульон. По прошествии этого времени, когда консоме получит хороший, крепкий вкус и станет прозрачным, процедить его, как всегда, прибавить хересу или мадеры и прокипятить, перед подачей опустить в суп приготовленную кнель из дичи и каенский перец. Для придания супу красивого цвета его можно подкрасить кармином (не более ½ ч. л.).

● *Примечание.* Все объяснения, относящиеся к приготовлению консоме, должно соблюдать и при приготовлении настоящего супа.

## Дьябли

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Натереть на терке сыр, английский честер, прибавить к нему растертое сливочное масло и каенский перец и перемешать все хорошенько. Затем взять белый черствый хлеб, срезать с него корку, нарезать ломтики, в каждом ломтике вырезать маленькую круглую выемку величиной в 3-копеечную монету, смазать каждый гренок приготовленной массой, сложить на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 5–10 минут, чтобы гренки зарумянились. Дьябли подаются к острым пикантным супам.

● *Примечание.* Дьябли нужно ставить в сильно горячий духовой шкаф, чтобы сыр сразу заколеровался и образовал из себя корочку; если же поставить в холодную печку, то сыр весь распустится и сойдет с гренков.

## Жареный фазан

Фазан жарится совершенно так же, как дичь, курица и проч., но заготовляется несколько иначе. Перья с фазана ощипываются, как и у всякой другой птицы, но головка вместе с шейкой, крылья и хвост отрубаются с оставленными на них перьями. Когда фазан

зажарен, то головка, крылья и хвост обжариваются во фритюре. Для этого их не бросают во фритюр, а лишь опускают, придерживая пальцами за перья, чтобы последние не замокли и сохранили свой натуральный вид. У жареного фазана головка, хвост и крылья прикрепляются шпажками, т. е. металлическими шпильками, на свои прежние места, причем для удобства, чтобы перья хорошо держались, шпажки вкалываются в крустад. Фазан принято подавать на крутоне из белого хлеба четырехугольной формы, по величине соответствующей его туловищу *(см. обед № 12 — крустад к филе жардиньер)*, и в ажурной корзинке из лапшового теста. Кругом фазана кладется мелкая дичь, дуппеля, вальдшнепы, бекасы и проч., а на гарнир кладется букетами какой-нибудь салат: латук, ромен и проч. Сок как из-под фазана, так и из-под мелкой дичи подается в натуральном виде в соуснике. Фазана можно жарить в духовом шкафу или на вертеле; как в том, так и в другом случае перед жарением его можно завернуть в промасленную восковую бумагу, чтобы мясо его не сохло. Разрезается фазан так же, как и пулярдка (курица).

● *Примечания.* Если желают подать фазана на стол украшенного перьями, то нужно покупать самца, так как перья у него красивее, чем у самки, и хвост длиннее. Как фазана, так и обыкновенную курицу можно изжарить так, что по вкусу они будут напоминать хорошую пулярду. После того как птица выпотрошена, нужно приподнять кожу осторожно, просунув палец над филеями и над ножками, и между кожей и мясом положить тонкие пласты свежего шпека (не копченого), опустить кожу обратно и заправить птицу как всегда, придав ей правильную форму. После того, смазав лист восковой бумаги прованским маслом, завернуть в нее птицу, положить на сотейник и изжарить обыкновенным способом. Незадолго до окончания жарения снять бумагу и дать коже заколероваться.

## Жареная мелкая дичь

Мелкая дичь, т. е. дуппеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и др., после опаливания и потрошения через разрез под хлупом заправляются с головкой, т. е. обертываются в тонкие ломтики свиного шпека и обвязываются голландскими нитками, затем жарятся на плите на отколерованном сливочном масле, как рябчики, или же на вертеле, как мясо.

Подается мелкая дичь на крутонах из белого хлеба соответственной величины, на которые предварительно кладутся внутренности мелкой дичи, спассерованные на масле и протертые (в виде гратена), а сверх них кладется уже зажаренная дичь. К

этому жаркому можно подать какой-нибудь салат: ромен, эскароль, латук, эндивин, сельдерей и проч.

## Несколько заправок салата

**Заправка польская.** Взяв на 5 человек корзинку салата-латука, разобрать его по листьям, промыть их в холодной воде и отсушить на решете; затем сложить все покрасивее, в виде букета, в салатник, пересыпать ломтиками очищенных свежих огурцов (на это количество салату 3 штуки огурцов средней величины), заправить заранее приготовленным соусом и осторожно размешать. Для соуса нужно взять 1 стакан хорошей густой сметаны, прибавить в него ¼ стакана обыкновенного уксуса, положить по вкусу соли, сахару и, размешав все это, вылить на салат, потом убрать его в виде звезды яйцами, сваренными вкрутую и нарезанными четвертинками, а сверху посыпать рубленым укропом. Заправлять салат нужно перед самой подачей к столу, иначе он теряет свой красивый, свежий вид. Не следует также при мытье держать салат очень долго в воде.

**Французская заправка.** Французская заправка состоит из смеси прованского масла, уксуса и горчицы; сначала готовая горчица размешивается с прованским маслом, а потом разводится уксусом и прибавляется по вкусу соли, сахару и перцу (на ½ стакана уксусу берется 1 ч. л. горчицы и 2 ст. л. прованского масла). Приготовленным таким образом соусом заправляется салат перед подачей к столу. Эта заправка более острая, чем польская. Салаты из зелени можно заправлять провансалем, имеющим густоту жидкой сметаны.

**Заправка сливками.** Салат также можно заправлять густыми сливками, смешанными с сырыми или вареными, растертыми желтками (на ½ стакана сливок 2 желтка). В эту заправку также прибавляется по вкусу соль и сахар.

● *Примечание.* Французской заправкой также заправляются салаты, ромен, эндивин, эскароль и французский сельдерей. Салат ромен нарезается четырехугольными кусками, причем самою лучшею частью листа считается сердцевина или ствол.

## Салат из красной или синей капусты

Сняв с капусты вялые листы, ее шинкуют очень тонко, потом обланжиривают в кипятке (только ошпаривают, но не кипятят), чтобы удалить горечь, потом кипяток сливают прочь и отсушивают капусту на сите. Перед подачей к столу заправляют

капусту по вкусу прованским маслом, уксусом, солью и сахаром и хорошо размешивают.

## Салат из помидоров, огурцов и картофеля

Спелые помидоры очищаются от кожицы и зернышек и нарезаются кружочками, затем смешивают их с отваренным картофелем, нарезанным кружочками, и ломтиками свежих, очищенных от кожицы огурцов (все продукты берутся в одинаковом количестве), и все вместе заправляется провансалем и посыпается сверху рубленой зеленью укропа или петрушки.

● *Примечание.* Кроме этих салатов, к жарким даются маринады, пикули и кислое варенье (брусника с яблоками).

## Цветная капуста огратен

Очистив цветную капусту от кочерыжки и зелени, опустить в холодную соленую воду на 1–2 часа, затем переложить в просторную кастрюлю, посолить, залить кипятком, положить кусочек масла (1 ч. л. на кочан средней величины) и варить под крышкою, чтобы не сильно кипела. Когда будет наполовину готова, отставить на край плиты и варить паром, пока будет совершенно мягкою; тогда вынуть из воды, отсушить на сите, уложить в глубокое блюдо и облить польским, голландским, сабаионом или каким-нибудь другим соусом; можно также покрыть густым бешемелем, посыпать сверху тертым пармезаном, покропить растопленным маслом, поставить в духовой шкаф и дать образоваться румяной корочке. Так приготовленная капуста называется “огратен”.

Цветную капусту кладут на глубокое круглое блюдо, а кругом нее кладут зеленый горошек, заправленный маслом или соусом, и перекладывают его крутонами из белого хлеба. Цветную капусту можно подать в корзинке из белого хлеба, в вазе из лапшового или заварного теста или в ажурном бордюре из лапшового теста *(см. корюшка марешаль, обед № 11 этого отдела)*.

## Зеленый горошек

Отобрав нужное количество свежего лущеного горошку, отварить его до мягкости в крутом соленом кипятке, в открытой посуде. Затем откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней и тогда заправить каким-либо соусом: пуллет, бешемель, велюте, а-ля метр д’отель, по-французски, по-

английски со сливочным маслом и проч. Горошек, заправленный каким-либо соусом, подается к столу в глубоком блюде в перекладку с крутонами из белого хлеба. Горошек англез можно также подавать в чашечках из репы или в донышках (фондах) артишоков.

● *Консервы горошек.* Горошек в консервах, покупаемый в жестянках, подается под теми же соусами, как свежий; но так как этот горошек уже совершенно готовый (вареный), то, вынув из банки, его нужно только всполоснуть в воде, чтобы удалить с него слизь того отвара, в котором он находился, и тогда уже заправить маслом или соусом.

## Пуддинг дипломат

Отбить в кастрюлю сырые желтки и развести сливками. Взять бисквиты а-ля кюльер (которые подаются к шоколаду) и смочить их этим льезоном так, чтобы они были мокры, но не потеряли своей формы. Смазать густо сливочным маслом внутри пуддинговую или шарлотную форму и уставить эти бисквиты по стенкам формы, как ломтики булки для шарлота, т. е. слегка один на другой. Затем взять заранее приготовленный густой крем патисьер, как для персиков Бурдалю, положить сначала на дно формы ряд бисквитов, нарезанных ломтиками и также смоченных льезоном, и ряд крему, положить ряд фруктов масседуан, нарезанных ломтиками, опять ряд бисквитов и т. д.; верхний ряд также должен быть из бисквитов. Таким образом, цельные бисквиты идут на выкладывание стенок формы, а ломтики бисквитов — вовнутрь формы, вместе с кремом и фруктами. Уложив все в форму, поставить пуддинг вариться на пару, как и абрикосовый. Когда будет готов, то заколеровать еще немного в печке. Выложить пуддинг на блюдо, облить сверху немного сабаионом, остальной соус подать отдельно в соуснике.

• *Примечание.* Если после смачивания бисквитов льезон еще останется, то, уложив все в форму, смочить немного оставшимся льезоном и тогда уже поставить вариться.

• *Другой способ приготовления пуддинга.* Приготовить яйца, как для руаяля, нарезать бисквиты четырехугольными ломтиками, цукаты нарезать кубиками, синий изюм “малагу” разрезать пополам. Пуддинговую форму или рамку смазать густо маслом. Когда все будет готово, то положить в руаяль ломтики бисквитов, цукаты, изюм, и, не смешивая, прямо вылить все в форму, поставить вариться на пару, как яичницу руаяль. Когда пуддинг затвердеет и будет свободно отставать от краев формы, то готов. Вынув его из формы, полить приготовленным

сабаионом. Вместо цукатов можно брать фрукты масседуан, тогда не надо изюму.

## Обед № 16

Меню обеда на 5 персон
**1.** Консоме навэ гляссе
**2.** Телячьи котлеты в папильотах
**3.** Шпинат с пашотами
**4.** Пуддинг Нессельроде

### *Консоме навэ гляссе*

*Все продукты для мясного консоме*
Кроме того:
*Репы* — 600 г в очищенном виде
*Сливочного масла* — 100 г
*Мадеры* — ½ стакана

### *Котлеты в папильотах*

*Котлет телячьих* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Прованского масла* — для обмакивания бумаги
*Соли, перцу* — по вкусу
*Соуса томат* — на 1½ стакана бульона
*Восковой бумаги*

Для фарша:
*Шампиньонов* — 300 г
*Луку* — 1 шт.
*Сухарей* — 2 ст. л.
*Зелени петрушки рубленой* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г

### *Шпинат с пашотами*

*Шпинату* — 0,8–1 кг
*Яиц* — 5 шт.
*Муки* — 50 г
*Масла* — 50 г

*Молока* — 1½ стакана
*Соли, мускатного ореха* — по вкусу
*Белого хлеба* — 1 булку

## *Пудинг Нессельроде*

*Каштанов* — 400 г
*Сахарной пудры* — 100 г
*Сливок густых* — ½ бутылки
*Цукатов* — 100 г
*Коринки* — 50 г
*Изюму синего* — 50 г

## Консоме навэ гляссе

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться бульон консоме, оставив часть мяса на оттяжку. Приготовить репу так: взяв хорошую, спелую репу, не дряблую и не мороженую, очистить ее от кожицы потолще, потом нарезать небольшими кубиками и утушить в своем соку, как и все овощи. Когда репа будет мягкая, то распустить на сотейнике кусок сливочного масла, всыпать в него мелкого сахару и, помешивая лопаточкой, дать сахару распуститься. Когда сахар начнет румяниться, то положить в него репу и загляссировать ее, т. е. дать покрыться блестящей пленочкой — тогда готова. После этого откинуть репу на сито и остудить, потом смешать с мясной оттяжкой и за час до обеда соединить последнюю с бульоном. Когда консоме будет готово, то процедить его через салфетку, прибавить по вкусу мадеры или малаги и дать вскипеть. На гарнир в этот суп опустить отдельно приготовленную гляссированную репу, которую нужно или вынуть на круглую выемку в виде горошин, или отточить от руки — чесночком. (Гляссированные коренья *см. по оглавлению*.)

● *Примечания.* Для придания супу лучшего вкуса в оттяжку можно прибавлять кости от курицы, мякоть которой на другой день можно употребить на пожарские или другие котлеты. Если желают этот суп иметь более густым и чтобы он остался прозрачным, то его можно заправлять тапиокой или картофельной мукой, как суп ошпо *(см. обед № 4 настоящего отдела)*.

## Котлеты в папильотах

Котлетами в папильотах называются отбивные телячьи или бараньи котлеты, завернутые вместе с фаршем в бумагу и жаренные на рошпоре.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив телячьи отбивные котлеты и слегка их отбив, посыпать солью и перцем и припустить в собственном соку, чтобы не были сырые. Затем составить их на стол, остудить, приготовить фарш финзерб и сделать папильоты из бумаги. Обмакнув каждую папильотку в прованское масло, положить на нее котлету, смазать ее фаршем и плотно завернуть края папильотки так, как защипывают ватрушки — жгутом; минут за 10 до подачи к столу зажарить на рошпоре или на сотейнике, на легком огне, сначала с одной стороны, а затем повернуть на другую. Котлеты, приготовленные таким способом, подаются на стол прямо в бумаге без гарнира и соуса.

● *Папильоты.* Папильоты вырезаются из голландской или восковой бумаги в форме сердца. Бумага складывается вдвое и вырезается так, чтобы была немного более котлеты (шире и длиннее) для того, чтобы котлету удобно было завернуть в нее. При этом на одну половину папильоты (сердца) кладется фарш и котлета, и сверх нее опять фарш, другой же половиной все это накрывается, затем края обеих половин бумаги соединяются вместе и плотно прикручиваются — защипываются, как ватрушки.

За неимением рошпора, эти котлеты можно жарить на масле в духовом шкафу на сковороде или на сотейнике.

**Шпинат или щавель с пашотами**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистив и сварив шпинат, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь воде, протереть через сито и полученное пюре заправить для связи густым соусом бешемель. Затем дать вскипеть, чтобы пюре загустело, и прибавить по вкусу каенского перцу и тертого мускатного ореха. Приготовленное пюре кладут на круглое глубокое блюдо, а кругом кладут “пашоты” *(см. по оглавлению)*, украшают все крутонами из белого хлеба, нарезанного в виде гребешков и треугольников. Причем часть крутонов поджаривается просто на отколерованном масле, а часть сначала обмакивается в желток с молоком, а потом уже поджаривается. Пюре из шпината можно подать в бордюре, приготовленном из гренков белого хлеба, которые нужно склеить между собою белком или клейстером из картофельной муки.

Пюре из щавеля заправляется также бешемелем, как и пюре

из шпината, но только щавель не варится в кипятке, а после обмывания складывается в кастрюлю и тушится под крышкой в собственном соку в продолжение 10 минут, потом уже протирается. Все корешки от щавеля после промывания тоже тушатся до мягкости с кусочком масла, а потом протираются, и полученный из них сок прибавляется в пюре из щавеля для придания вкуса. Пюре из щавеля, кроме того, можно заправлять куском сливочного масла и гляссом или консоме, мясным или куриным.

### Пуддинг нессельроде

Очистить от кожи каштаны, сварить до мягкости, как для каштанового тембаля *(см. по оглавлению)*, и протереть через частое сито. Затем прибавить в это пюре: сахарную пудру, нарезанные мелкими кубиками цукаты, очищенную коринку, изюм и густые взбитые сливки; перемешать все осторожно сверху вниз, выложить в шарлотную форму и заморозить, как парфе.

## Обед № 17

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп гарбюр
**2.** Шницель по-венски
**3.** Шампиньоны а-ля пуллет
**4.** Плум-пуддинг

### *Суп гарбюр*

*Все продукты для бульона-консоме и, кроме того:*
*Рису каролинского* — 200 г
*Кореньев: моркови, репы и сельдерея* — по 1 шт.
*Масла* — 100 г
*Бульону* — 1 стакан
*Пюре томатов* — 50 г
*Белого хлеба* — 5 ломтиков
*Сыру тертого* — 2 ст. л.

### *Шницель по-венски*

*Телятины почечной части* — 1,2 кг
*Луку* — 1 шт.

*Масла для жарения* — 150 г
*Для панировки: яиц, сухарей сахарных*
*Соли, перцу (паприки)* — по вкусу
*Картофелю* — 8–10 шт.
*Лимону* — ½ шт.
*Бульону для сока* — 1½ стакана
*Селедки* — 5 кусков

## *Шампиньоны а-ля пуллет*

*Шампиньонов* — 800 г
*Белого хлеба* — 1 булку
*Масла и бульону* — для тушения
*Лимонного соку и соли* — по вкусу

## *Соус пуллет*

*Муки французской* — 50 г
*Масла столового* — 50 г
*Луку* — 1 шт. *Белого вина* — ½ стакана
*Бульону* — 2 стакана
*Сливок* — ½ стакана
*Желтков* — 2 шт.
*Масла сливочного* — 100 г
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Плумм-пудинг*

*Внутреннего говяжьего жиру* — 100 г
*Кишмишу и изюму синего, малаги* — по 100 г
*Коринки и цукату* — по 100 г
*Белого хлеба* — 100 г
*Черносмородинного желе* — 100 г
*Яблоков антоновских* — 2 шт.
*Гвоздики* — 5 шт.
*Мускатного ореха* — 1 шт.
*Рому* — ½ бутылки
*Сахару* — 200 г
*Соли* — 8 г
*Муки* — 100 г
*Яиц* — 3–4 шт.

## Суп гарбюр

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить бульон-консоме из говядины. Промыть рис, меняя несколько раз воду, пока не станет совершенно чистым; обланжирить его, слить кипяток, прибавить масла и соли и залить процеженным бульоном в таком количестве, чтобы рис был им покрыт. Накрыв кастрюлю крышкой, поставить вариться на пару в духовом шкафу до тех пор, пока рис станет совершенно рассыпчатым; тогда заправить его пюре томатов. Коренья, т. е. репу, морковь и сельдерей, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, обланжирить, слить кипяток, залить процеженным консоме и отварить до мягкости. Взяв французскую черствую булку, срезать с нее корку, нарезать кубиками такой же величины, как коренья, сложить их в сотейник, облить распущенным маслом, поставить в духовой шкаф и поджарить до золотистого цвета.

Заправив сваренный рис спассерованным пюре томатов, приступить к укладыванию всего приготовленного в какую-нибудь толстую форму. Лучше всего взять рамку или пуддинговую форму, смазать ее густым слоем масла и обсыпать мелко истолченными сухарями. Положив на дно формы ряд риса толщиною в палец, посыпать его тертым сыром пармезаном или иным сухим сыром, затем положить ряд кореньев вперемежку с гренками и снова посыпать сыром, затем снова ряд риса и ряд кореньев с гренками до тех пор, пока форма не наполнится. Самый последний ряд в форме должен быть из риса. Полив немного уложенное в форму процеженным бульоном, дать ему впитаться в рис и только тогда посыпать сверху сыром, покропить распущенным маслом и поставить форму в горячий духовой шкаф. Как только поверхность гарбюра зарумянится, следует сбавить жар. Готовый гарбюр должен совершенно свободно выходить из формы. Консоме подается в миске, а гарбюр отдельно на блюде.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Рис.* Для гарбюра следует брать высший сорт риса — каролинский, потому что он получается после варки наиболее рассыпчатый. Для сохранения формы следует варить рис на пару, в небольшом количестве бульона, с куском масла, но не в кипятке, как это принято.

• *Пюре томатов.* Пюре томатов необходимо спассеровать на масле, а потом прибавлять к рису, иначе пюре будет иметь сыроватый вкус, который сообщится и рису.

• *Коренья.* Коренья для придания им лучшего вкуса варятся в бульоне, а не в кипятке; при варке кореньев нужно следить за тем, чтобы они не переварились, а стали бы только мягкими, иначе потеряют свою форму.

• *Укладывание гарбюра в форму и запекание.* Для запекания необходимо брать толстую форму, чтобы гарбюр пропекся равномерно. В тонкой форме дно и бока его могут пригореть в то время, когда средина гарбюра будет еще сырая. Форма смазывается густым слоем масла для того, чтобы бока гарбюра не пригорали к ней и чтобы готовый гарбюр легко и свободно выходил из формы.

Каждый отдельный ряд гарбюра нужно как можно плотнее укладывать на предшествующий, чтобы вся форма составляла одну сплошную массу, иначе развалится. Верхний и нижний ряды гарбюра должны быть из риса, и, кроме того, стенки формы должны быть покрыты слоем риса, так как он придает связь. Для этой же цели, а также и для сочности гарбюр поливается в форме бульоном; сверху все посыпается сыром и кропится маслом для того, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка. Готовность гарбюра узнается посредством щепочки, которую вставляют в середину его; если вынутая щепочка совершенно суха, то это указывает на то, что гарбюр готов; кроме того, готовность его узнается еще и по тому, что гарбюр получает плотность и края легко отстают от формы. Гарбюр можно запекать и в маленьких порционных формочках по числу обедающих персон. Готовый гарбюр должен представлять из себя как бы рисовую коробку, наполненную внутри кореньями.

● *Примечания.* Кроме указанных продуктов, в приготовляемый гарбюр можно положить еще обыкновенную или сафойную капусту, нарезанную также кубиками и отваренную в сотейнике в небольшом количестве бульона. К так называемому гарбюру “по-итальянски” прибавляются: отваренная, как для потофе, сафойная капуста, т. е. в форме маленьких шариков, копченая грудинка, нарезанная квадратиками, и сосиски. Гарбюр можно запекать в маленьких порционных формочках (в стаканчиках или в тарталетных формочках).

**Шницель по-венски**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезать сырую телятину продолговатыми ломтиками, как режется мясо для шнельклопса, отбить каждый из них слегка металлической тяпкой, посыпать с обеих сторон солью, перцем (паприкой) и запанировать в яйцах и сухарях. Нашинковав лук,

положить его в распущенное на сотейнике масло, дать слегка зарумяниться, затем туда же положить заготовленные шницели и обжарить их с обеих сторон: сначала на сильном огне, а потом довести до готовности на медленном. На готовые шницели положить по ломтику лимона, а сверх него кусочек хорошей селедки, и подавать на блюде, гарнированном сухим жареным картофелем. К шницелю по-венски подается обыкновенно натуральный томатный соус (без сметаны) или собственный сок; шницель можно жарить на рошпоре.

**Шампиньоны а-ля пуллет**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив шампиньоны от кожицы, нарезать их кружочками, обмыть, сложить в сотейник на растопленное масло, выжать соку из лимона, прибавить соли, ложку бульона и припустить до мягкости под крышкой. Затем заправить густым соусом пуллет, поставить на пар на 10–15 минут, чтобы шампиньоны пропитались соусом, потом выложить в глубокое блюдо, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки, обложить крутонами и подавать.

● *Примечание.* Для того чтобы шампиньоны вполне сохранили белый цвет и не потемнели, их следует не жарить, а припускать в собственном соку, и не только для этого блюда, но и вообще для гарниров к различным блюдам.

**Соус пуллет**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную сырую луковицу нашинковать, промыть в холодной воде, залить белым вином, покрыть сотейник крышкой и высадить вино “на нет” (чтобы все вино впиталось в лук); тогда приготовить там же горячую пассеровку, влить консоме из курицы или обыкновенного бульону, подлить густых или ординарных сливок и высадить соус до густоты жидкой сметаны; потом процедить через салфетку, заправить льезоном, как сюпрем, и проварить на пару.

Перед подачей прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус можно также подать к отварным телячьим ножкам, отварным цыплятам или к пулярде, к отварной телячьей грудинке или головке и проч.; тогда в него кладут припущенные шампиньоны.

**Плумм-пудding**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Внутренний, почечный, телячий или говяжий жир отделить от пленки и изрубить мелко, посыпая пшеничной мукой, положить его в глубокую чашку и прибавить к нему коринку, кишмиш, малагу (синий изюм), цукаты, яблоки и пряности. Коринку и изюм нужно предварительно перетереть с мукой, а затем сложить на решето и перетереть еще на решете для того, чтобы все веточки упали вниз, потом промыть в воде, отсушить в салфетке и тогда уже присоединять к жиру. Синий изюм нужно также отделить от веточек, как и кишмиш, и, кроме того, вынуть из него зернышки. Из цукатов берутся апельсинные, лимонные и дынные корки. Цукаты и очищенные от кожицы и зернышек яблоки нарезаются мелкими кубиками. Из пряностей гвоздику нужно столочь помельче, а мускатный орех натирается на терке. Перемешав хорошо все это с жиром, положить туда же белый хлеб, который заранее нужно отделить от корки и растереть на сите или в салфетке. Для этой цели всегда лучше брать французский суточный хлеб, т. е. не только что испеченный, а вчерашний, потому что свежий хлеб плохо растирается и, кроме того, имеет кисловатый привкус.

Присоединив белый хлеб к жиру, положить еще туда же пюре черной смородины, сахару, соли, размешать хорошенько, влить рому и положить, смотря по величине, от 3–4 шт. яиц целиком. Определить точную пропорцию яиц очень трудно, потому что иногда яйца бывают крупнее, иногда мельче. Во избежание ошибки, лучше всего руководствоваться густотою массы. Если последняя, сложенная горкой, держится плотно и не разваливается, то количество яиц достаточно, если же масса распадается на части, то яиц следует прибавить. Промешав еще раз всю массу хорошенько с яйцами, выложить в высокую пуддинговую форму, смазанную хорошо маслом и обсыпанную мукой; накрыть салфеткой, тоже смазанной маслом, затем перевернуть форму дном вверх, завязать края салфетки узлом, продеть палку и опустить форму дном вверх в кастрюлю, наполненную кипятком; положить концы палки на края кастрюли и поставить пуддинг на плиту вариться, наблюдая, чтобы вся форма была покрыта водою и не доставала до дна кастрюли. Чем дольше пуддинг варится, тем он становится вкуснее; приблизительно каждые 400 г следует варить не менее получаса. Готовый, сваренный пуддинг вынуть из формы на блюдо, налить на то же блюдо полбутылки подогретого рому, зажечь его и в то время, когда он горит, обливать им пуддинг и немедля подавать его к столу. Ввиду продолжительности варки этого блюда, массу лучше всего заготовлять накануне. Этот же пуддинг можно

запекать, тогда приготовленную для пуддинга массу нужно положить в шарлотную форму, густо смазанную маслом и обсыпанную мукой (картофельной); держать в печке до тех пор, пока пуддинг свободно будет отставать от стенок формы.

● *Примечание.* При варке пуддинга нужно соблюдать те же условия, что при варке беф-пайль *(см. обед № 3 настоящего отдела)*.

## Обед № 18

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп-пюре из земляной груши, пирожки пайль
**2.** Турн-до соус беарнез
**3.** Шартрез из дичи
**4.** Парфе из фиалок

### *Суп-пюре из земляной груши*

*Все продукты для белого бульону*
*Земляной груши* — 600 г
*Порею* — 1 шт.

Для льезона:
*Сливок* — 1 стакан, *желтков* — 2 шт.
*Сливочного масла* — 100 г
*Для пассеровки: муки — 100 г, масла* — 50 г

### *Пирожки пайль*

*Муки французской* — 200 г
*Масла столового* — 200 г
*Воды* — ½ стакана
*Сыру острого, натертого, для посыпки* — 50 г
*Желтков* — для смазывания

### *Турн-до*

*Филейной вырезки* — 1 кг
*Масла для жарения* — 100 г
*Белого хлеба для крутонов* — 5 ломтиков

## *Соус беарнез*

*Желтков* — 4 шт.
*Масла сливочного* — 200 г
*Фюме* — ½ стакана
*Луку* — 1 шт. маленькую
*Вина* — ¼ стакана
*Пряностей* — 1 ч. л.

**Шартрез из дичи**
*Куропаток серых или рябчиков* — 5 шт.
*Капусты свежей* — 400 г
*Коренья: репы и моркови* по 3–4 шт.
*Картофель* — 5 шт.
*Трюфелей* — 100 г
*Копченой грудинки* — 400 г
*Сосисок* — 5 шт.
*Бульону из дичи* — 2 стакана
*Масла сливочного* — 200 г
*Соли, перцу* — по вкусу

Для кнели:
*Сливок густых* — 1–1¼ стакана,
*сливок ординарных* — ¼ стакана

## *Парфе из фиалок*

*Сахару* — 150 г
*Густых сливок* — ½ бутылки
*Желтков* — 2–3 шт.
*Ординарных сливок* — ½ стакана
*Фиалок лепестков* — 200 г

## Суп-пюре из земляной груши

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить белый бульон, как и для всех супов-пюре. Земляную грушу очистить от кожицы, как указано в общей статье о зелени, промыть с мукой, нарезать кусочками и утушить в собственном соку до мягкости, как и все овощи. Когда груша будет мягкая, то прибавить к ней горячую белую пассеровку из французской муки. Затем протереть все через сито и полученное пюре развести

мясным или куриным бульоном. После того суп проваривать, поставив на пар, заправить льезоном из желтков и сливок и куском сливочного масла.

● *Примечания.* Точно таким же способом можно приготовить суп-пюре из сладких кореньев “скорцинера”. При тушении земляной груши для лучшего вкуса можно прибавить мелко нарезанный порей. К этому супу подаются какие-нибудь пирожки.

## Пирожки пайль (paille)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раскатав слоеное тесто в шестой раз не складывая, посыпать его тертым пармезаном или каким-либо другим острым сухим сыром, после того сложить последний, шестой раз, втрое, как и всегда, и вынести на холод на 15–20 минут. Готовое тесто раскатать толщиною в ½ пальца, обрезать немного края, смазать все яйцом и посыпать сверху опять тертым сыром. Взяв длинный нож, смочить его горячей водой и разрезать тесто сначала на длинные полоски шириною в 1–1½ пальца, а потом каждую полоску разрезать на несколько частей, чтобы получились полоски длиною в ½ вершка (2 см). Нарезав все полоски, сложить их на лист, смоченный холодной водой, и поставить печься в сильно горячий духовой шкаф. Когда пирожки поднимутся, заколеруются и будут свободно сходить с листа, вынув их из печки, уложить покрасивее (в виде колодца) на круглое блюдо, покрытое салфеткой, и подавать горячими. Этим пирожкам, кроме длинных, гладких полосок, можно также придать форму длинных завитушек. В последнем случае полоски нарезаются такой же длины, как и гладкие, но только немного уже, потом завиваются от руки и в таком виде складываются на лист и запекаются.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт сыра.* Для придания пирожкам пикантного вкуса следует брать острый старый сыр; лучше всего употреблять пармезан, но, за неимением последнего, можно брать какой-либо швейцарский и даже русско-швейцарский сыр. Необходимо выбирать сухой (тощий), а не жирный сыр, потому что во время печения жирный сыр обращается в масло и вытекает из слойки.

• *Толщина слойки.* Слойка для пирожков должна быть раскатана не менее как в ½ пальца толщины, чтобы пирожки поднялись и были высокими.

• *Смазывание яйцом.* Тесто смазывается яйцом для того, чтобы сыр приставал к нему.

• *Нарезка теста.* Перед нарезкой каждой полосы необходимо смочить нож горячей водой, чтобы он не приставал к тесту.

**Турн-до соус беарнез**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистить филейную вырезку, нарезать ее ломтиками толщиною в палец, обровнять немного, чтобы они получили правильную овальную форму, и поджарить их на отколерованном масле, как бифштексы, до полной готовности, или немного с кровью. Под каждый ломтик мяса приготовить крутон из белого хлеба, как для филей миньон. Поджарив мясо, переложить его на крутоны, поставленные на блюдо, и полить соусом беарнез, а на гарнир положить картофель суфле.

Соус беарнез приготовляется так: нашинковать одну луковицу и зелень петрушки, положить в кастрюлю, прибавить туда же английский перец, гвоздику, кусочек сливочного масла и белое вино, закрыть крышкой и высадить, чтобы образовалась густая масса; тогда составить на стол, прибавить фюме или бульону, положить сырые желтки, сливочное масло, наломав его кусками, и проварить на пару, как голландский соус, а когда загустеет, то процедить через кисею или редкую салфетку и прибавить рубленого эстрагону (травы).

Картофель суфле приготовляется так: берутся сорта не водянистого картофеля, известного под названием “голландского” или “император”, очищенный от кожицы картофель нарезается тонкими ломтиками и вырезается на выемку в виде пятачков, хорошо отсушивается от воды и жарится в отколерованном фритюре, который нужно приготовить в двух посудах: сначала картофель опускается во фритюр менее горячий на несколько минут, а потом перекладывается в сильно отколерованный фритюр, моментально вынимается из него, сейчас же опять опускается вторично и тогда уже дожаривается до полной готовности.

Для удобства жарения картофель следует не прямо опускать во фритюр, а положив в сетку или друшлак. Зажаренный, он имеет вид пузыря, пустого в средине.

**Шартрез из дичи**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять филейных серых куропаток или рябчиков, снять филеи с костей, срезать пленку, покрывающую каждый филей сверху,

посыпать филеи солью, перцем и припустить их до готовности. Оставшееся мясо на ножках и крылышках также снять с костей и приготовить из него кнелевую массу, как для кнели *(см. обед № 1 настоящего отдела)*. Кости дичи, за исключением спинок, промыть, прожарить и сварить из них сок. Свежую капусту нарезать небольшими квадратными кусочками или нашинковать, обланжирить и утушить до мягкости в этом соку. Коренья: репу и морковь, а также и картофель — очистить от кожицы и разрезать сначала на тонкие ломтики, а потом часть кореньев вырезать в виде различных фигурок (звездочек, квадратиков и проч.), которые послужат для украшения дна формы; остальную часть кореньев нарезать длинными палочками или вырезать на колончатую выемку малого размера. Коренья этой формы послужат для украшения стенок. Все вырезанные коренья, как той, так и другой формы, сварить до мягкости в соленом кипятке. Трюфели-консервы нарезать такими же полосками, как и коренья. Когда все будет готово, то, взяв шарлотную форму, густо смазать внутри, как дно, так и ее стенки, маслом. На дно формы можно положить кружок промасленной восковой бумаги. Дно формы убрать кореньями и трюфелями, нарезанными в виде различных фигурок, а стенки формы выложить кореньями, картофелем и трюфелями, нарезанными в виде столбиков, которые укладывают по стенкам формы в продольном направлении. Выложив форму кореньями, смазать последние осторожно кнелевою массою, толщиною в полпальца. Кнелевая масса должна лежать ровным слоем как на дне, так и на стенках формы. После этого средину формы наполнить утушенной капустой и припущенными филеями рябчиков, которые перед этим нужно нарезать бланкетами. Если после смазывания формы останется лишняя кнелевая масса, то из нее можно сделать кнель, как для супа, сварить ее и положить внутрь формы вместе с филеями. Туда же положить оставшиеся коренья и картофель. Сверху опять покрыть кнелевою массой и поставить вариться на пару, как крем Аспази *(см. обед № 4 настоящего отдела)*. Когда шартрез будет отставать от краев формы и кнелевая масса затвердеет, то поставить его еще ненадолго в духовой шкаф на пару же, но не закрывать крышкой. Когда верх немного заколеруется, то вынуть его на круглое блюдо и огарнировать кругом ломтиками жареных сосисок и ломтиками обжаренной копченой грудинки и подавать без всякого соуса.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорта дичи.* Шартрез можно делать не только из куропаток, но и всякой другой дичи — тетерьки, утки и проч. Для этого

блюда можно брать филейную, а не банкетную дичь, потому что только ее филеи идут на бланкеты, а остальная мякоть на кнель.

• *Капуста.* Вместо свежей капусты можно брать шинкованную кислую капусту, которую сначала нужно отжать, потом спассеровать на масле до румяного колера, а потом уже утушить до мягкости в соку из дичи.

• *Коренья.* Кроме репы и моркови, можно брать еще зеленые бобы, спаржу, трюфели, которые нарезаются так же, как и коренья для стенок формы. Укладывать коренья нужно так, чтобы готовый, вынутый шартрез имел бы красивый вид. При выкладывании стенок формы коренья и зелень ставят в виде столбиков в несколько рядов, и притом так, чтобы вышло красивое сочетание цветов. Всех овощей берется довольно много, так как стенки формы должны быть выложены ими без промежутков.

• *Кнель.* Для шартреза нужно приготовлять более плотную кнелевую массу, чем для кнели, идущей на гарниры. Если кнелевая масса будет очень нежная, то она не будет плотно прилегать к стенкам формы, и коренья будут отваливаться; поэтому в кнель для шартреза кладется немного меньше густых сливок, чем в кнель для гарниров.

• *Смазывание маслом.* Форму нужно очень хорошо смазывать маслом, иначе может быть испорчен весь рисунок, так как шартрез плохо будет отставать от формы.

• *Вынимание.* Перед выниманием готового шартреза из формы края нужно обвести горячим ножом.

• *Подача.* К шартрезу соус отдельно не подается, он должен быть сочным сам по себе.

## Парфе из свежих фиалок

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить густой льезон из желтков, сливок и сахару, т. е. желтки смешать с сахаром, развести ординарными сливками и проварить довольно густо. Как только льезон будет готов, то сейчас же опустить в него лепестки свежих фиалок и проварить еще немного, все время мешая. Затем остудить на холоду, продолжая мешать веничком, чтобы масса сделалась совершенно гладкою, и когда остынет, то смешать с густыми взбитыми сливками, выложить в парфейный колпак и заморозить, как и прочие сорта парфе. Часа через два, вынув из формы, огарнировать кругом маленькими бисквитами или буше.

Это сладкое можно приготовлять весною, когда фиалки бывают сравнительно дешевы; зимой же их в Петербурге можно достать в цветочных магазинах или в Милютиных рядах, где

продаются привозные фиалки из Ниццы. Точно так же можно приготовить парфе из роз.

### Парфе из чая

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять зеленый чай 50 г, который стоит около 2 рублей (1 р. 60 коп. или 1 р. 80 коп.), заварить его очень крепким (1 ч. л. на ½ стакана кипятку), не давая кипеть, чтобы не испарялся аромат. Затем отбить в кастрюлю 3 желтка, всыпать туда 150 г мелкого сахару, размешать и влить процеженный чайный настой — всего ½ стакана, поставить на плиту и проварить очень густой льезон, гораздо гуще, чем для мороженого (густота хорошей сметаны). Затем остудить его и соединить с ½ бутылки отдельно взбитых густых сливок. Нужно вводить сливки в льезон и продолжать взбивать веничком. Приготовив таким образом парфе, положить его в парфейный колпак и засыпать льдом с солью на 2 часа. Эта пропорция достаточна на 5 персон. Точно таким же способом можно приготовлять парфе из кофе, шоколада, фисташек и других продуктов.

## Обед № 19

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп-пюре из дичи. Пирожки тарталетки
**2.** Сиг о'бер-нуар
**3.** Эпиграммы из барашка
**4.** Фисташковый пломбир

### *Суп-пюре из дичи*

*Все продукты для белого бульона*
*Рябчиков* — 2–3 шт.
*Муки французской* — 50 г
*Масла сливочного* — 150 г

*Для льезона:*
*желтков* — 2 шт.,
*сливок* — 1½ стакана

**Тарталетки**
*Муки* — 200 г
*Масла* — 100 г

*Сметаны*— 50 г
*Желтков* — 2 шт.
*Соли, сахару* — по 1 ч. л.

Для фарша:
*Ветчины* — 100 г
*Макарон* — 100 г
*Соуса томат* — ¾ стакана
*Шампиньонов* — 50 г

## *Сиг о'бер-нуар*

*Сига* — 1 кг
*Желтков* — 2 шт.
*Сухарей* — 5 шт.
*Масла сливочного* — 150 г
*Уксусу* — ¼ стакана
*Зелени петрушки*
*Лимон* — 1 шт.
*Прованского масла* — 2 ст. л.
*Соль, перец Бульону* — ¾ стакана

## *Эпиграммы из барашка*

*Бараньей грудинки* — 5 костей
*Котлет отбивных бараньих* — 5 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Яиц, сухарей* — для панировки
*Соус вилеруа* — для покрывания грудинки на 2½ стакана бульона
*Фритюр* — для жарения
*Фюме* — ½ стакана
*Бульону* — 1 стакан
Гарниры:
*Цветной капусты* — 1 кочан
*Картофелю* — 5 шт.
*Зеленого горошку, спаржи, зеленых бобов* — по 100 г
*Репы* — 2 шт.
*Моркови* — 2 шт.

## *Фисташковый пломбир*

*Молока* — ½ бутылки
*Сахару* — 150 г
*Желтков* — 3 шт.
*Фисташек* — 200 г очищенных
*Густых сливок* — ¼ бутылки
*Цукатов* — 100 г
*Миндалю* — 50 г
*Эссенции шпинатной* — 1 ст. л. для цвета

**Суп-пюре из дичи, т. е. рябчика, тетерьки, куропатки и пр**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Суп-пюре из дичи приготовляется точно так же, как и суп-пюре из курицы. Разница состоит лишь в том, что дичь не варится в бульоне, а поджаривается отдельно на масле до полной готовности; кости после жарения отделяются от мяса и прибавляются к бульону, за исключением спинок, которые отбрасываются, так как придают супу горький вкус. Из мякоти дичи приготовляется пюре, как и из мякоти курицы, также соединяется со шлемом или с пассеровкой, потом заправляется льезоном и уже после всего разводится готовым бульоном и проваривается на пару. Если на гарнир в суп из дичи кладется кнель, то для последней оставляются филеи дичи в сыром виде (суп-пюре из курицы — *см. обед № 8 настоящего отдела*).

**Пирожки тарталетки**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовив рассыпчатое сдобное тесто *(см. общую статью о тесте)*, раскатать его не очень тонко, вырезать маленькие кружки и уложить их в тарталетные формочки. Каждую формочку с тестом наполнить фаршем, посыпать сверху сыром, покропить маслом и поставить в духовой шкаф в хороший жар. Когда на фарше образуется румяная корочка, а тесто будет свободно отставать от краев формы, то готово. Дать немного постоять пирожкам в форме. Затем осторожно вынуть и подавать к супу. Фарш для тарталеток можно приготовить или сальпикон из дичи, или из макарон так: тонкие итальянские макароны наломать на мелкие кусочки и сварить в соленом кипятке. Когда будут мягкие, то откинуть на сито и дать стечь воде. Потом заправить немного томатным соусом и прибавить туда же нарезанную мелкими кубиками вареную ветчину и припущенные шампиньоны, нарезанные также мелко; все по вкусу заправить тертым

пармезаном.

## Сиг о’бер-нуар

Снять филе сига с костей и кожи, посолить, посыпать перцем, слегка мукой и запанировать в желтках, смешанных с прованским маслом, и в сухарях или тертом белом хлебе. Отколеровать на медном сотейнике сливочное масло, положить на него филеи сига и изжарить до полной готовности (чтобы не были сырые). Одновременно с этим на другом сотейнике отколеровать сливочное масло. Как только масло начнет краснеть, бросить в него листья зеленой петрушки и прожарить их немного. Затем полить филеи сига сначала крепким рыбным бульоном, чтобы были сочные, потом этим маслом, не процеживая, чтобы зелень петрушки осталась в нем, и сейчас же полить сверх всего уксусом, который нужно предварительно прокипятить на том же сотейнике, где приготовляли масло. Чтобы уксус дал аромат, его нужно наливать на раскаленный сотейник. Уксус нужно брать высшего сорта — ароматный. Если филеи сига очень крупны и их неудобно жарить целиком, то каждый филей можно разрезать на несколько кусков. Можно также жарить цельного сига с костями. Это обыкновенно делается, когда подаются небольшие порционные сижки. Чтобы филеи сига хорошо заколеровались, их необходимо хорошенько отсушить перед жарением, чтобы не были мокрые (завернуть в полотенце). Если после жарения сига масло будет недостаточно чисто, то его можно процедить на другой сотейник.

## Эпиграммы из барашка

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистить от лишнего жира и пленок грудинку молодого барашка, сварить и нарезать ее по костям, как вареную телячью грудинку. После этого каждую кость покрыть густым соусом вилеруа *(см. обед № 3 настоящего отдела)*, застудить, запанировать в желтке разведенным прованским маслом и мелко толченных сухарях и вынести на холод. В то же время, зачистив отбивные котлеты тоже молодого барашка, посыпать их солью, перцем и мукой и за четверть часа до подачи к столу зажарить на отколерованном масле, на сотейнике, до полной готовности. Затем, залив их фюме, загляссировать в духовом шкафу. Отваренную же и покрытую соусом грудинку зажарить в отколерованном фритюре и отсушить на бумаге. Положив на

средину блюда масседуан из зелени, обложить его кругом поочередно кусками грудинки и отбивными котлетами. Это блюдо можно подать на крустаде из заварного теста.

## Масседуан из разной зелени и овощей

Сварить до мягкости зеленый горошек, откинуть на сито, облить холодной водой; зеленые бобы нашинковать и сварить так же, как и горошек; цветную капусту разобрать на небольшие кустики, сварить до мягкости в соленом кипятке и облить холодной водой; соусную спаржу нарезать небольшими кусочками и отварить так же, как и капусту. Молодой картофель очистить от кожицы, обточить в форме шариков и сварить до мягкости в соленом кипятке. Коротель очистить и затушить до мягкости в собственном соку, репу очистить от кожицы, нарезать чесночком или в виде шариков, обланжирить и затушить, как коротель. Когда все будет готово, то смешать вместе и полить соком из-под котлет. Если масседуан из зелени подается отдельным блюдом, как антреме, а не на гарнир к жаркому, то заправляют бешемелем или соусом сюпрем, согревают на пару, чтобы был горячий; можно прибавить по вкусу, кто любит, сахару и толченого мускатного ореха, а потом следует выложить в глубокое блюдо и обложить крутонами или пашотами (яйца в мешочке), как шпинат.

## Крустад из заварного теста

Вскипятив ½ бутылки воды с 100 г сахара, всыпать туда 200 г французской или обыкновенной муки, быстро размешать лопаточкой, чтобы не было комков, и прожарить еще немного; потом выложить на стол и валять на картофельной муке до тех пор, пока тесто станет густым и белым; тогда придать ему нужную форму, круглую или продолговатую, смотря по тому, для чего оно приготовляется. Затем сделать ножом или колончатой выемкой, по краю крустада, красивый бордюр, смазать его яйцом и поставить в духовой шкаф, чтобы зарумянился. Из этого заварного теста можно также делать бордюр для обклеивания деревянных подставок. Тогда тесто это раскатывают (толщиною около ½ пальца), нарезают полосками такой же ширины, как бордюрная доска, накладывают на эти доски и прокатывают еще скалкой, чтобы на тесте отпечатлелся тот рисунок, который вырезан на доске. Под эпиграммы из баранины делается круглый крустад с углублением внутри, в которое накладывается горкой

гарнир масседуан из зелени, а кругом его, по краю крустада, ставятся бараньи котлеты и куски грудинки, косточками вверх. Поданное таким образом блюдо имеет очень красивый вид. Котлеты и куски грудинки ставят вперемежку; косточки от котлет украшаются папильотками из бумаги.

## Фисташковый пломбир

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить фисташковое мороженое *(см. обед № 11 русской кухни)* и заморозить его до густоты кашицы; тогда прибавить к нему мелко нарезанные цукаты, вспрыснутые ромом, размешать, прибавить густые взбитые сливки, еще раз размешать. Потом закрыть форму плотно крышкой и не вертеть, а прямо заморозить, как сливочный пломбир или парфе.

## Обед № 20

Меню обеда на 5 персон

**1.** Буйабез по-марсельски
**2.** Сиг по-шведски
**3.** Цыплята прентаньер
**4.** Желе масседуан

### *Буйабез*

*Белорыбицы, осетрины или стерляди* — 800 г
*Ершей* — 25 шт.
*Масла сливочного* — 50 г
*Прованского масла* — ¼ стакана
*Белого вина* — 1 стакан
*Холодной воды* — 5–6 тарелок
*Пюре томатов* — 2 ст. л.
*Настойки сухого шафрана*
*Соли, перцу, каенского перцу* — по вкусу
*Раков* — 10 шт.
*Сельдерея* — 1 шт., если крупная
*Луку* — 1 шт.
*Помидоров* — 5 шт.
*Зелени петрушки* — щепотку

**Сиг по-шведски**
*Сига* — 1–1,2 кг

*Шампиньонов* — 150 г
*Селедки* — 5 кусков
*Сливочного масла* — 100 г
*Соусу томат* — на 2½ стакана бульона
*Сухарей толченых* — ½ стакана
*Слоеного теста* — на 300 г муки
*Соли, перцу* — по вкусу

### *Цыплята прентаньер по-английски*

*Цыплят порционных* — 5 шт.
*Картофелю молодого* — 5 шт.
*Коротели* — 5 шт.
*Репы* — 5 шт.
*Шампиньонов* — 200 г
*Спаржи* — 400 г
*Зеленого горошку, зеленых бобов* — 200 г
*Цветной капусты* — 1 кочан большой
*Букет зелени*
*Соли, перцу*
*Бульону* столько, чтобы покрыл цыплят

### *Желе масседуан*

*Воды* — ½ бутылки
*Белого вина* — ½ бутылки
*Сахару* — 300 г
*Масседуану* — ½ банки
*Желатину* — 12 листов
*Белков* — 4–5 шт. для оттяжки

### Буйабез по-марсельски

*Буйабез* — национальное французское блюдо, притом преимущественно на юге Франции, похоже несколько на нашу жидкую селянку. Во Франции это блюдо готовится из разных морских рыб и морского рака. У нас его можно готовить из различных сортов рыб, как то: белорыбицы, стерляди и другой крупной рыбы; необходимая принадлежность буйабеза, кроме одной какой-нибудь крупной рыбы, — ерши и раки.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Распустив в кастрюле или в глубоком сотейнике столовое или

сливочное масло, затушить в нем под крышкой мелко шинкованный лук и сельдерей с небольшим количеством воды. Затем прибавить туда очищенные от зерен и кожицы сырые помидоры, прованское масло, разведенную в кипятке настойку сухого шафрана, рубленую зелень петрушки, потушить все еще немного и отставить на стол.

Очищенные, выпотрошенные через брюшко целые ерши, разрезанную на порционные куски и вместе с костями крупную рыбу и сырые раки сложить в чашку и за час до приготовления посолить и посыпать простым и каенским перцем. У раков предварительно нужно выдернуть средний плавник в хвосте с черной жилкой и разрубить их вдоль пополам, чтобы дали из себя сок. За ½ часа до подачи к столу переложить всю заготовленную рыбу и раки в кастрюлю с тушеными продуктами, прибавить белого вина, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить кипеть, пока рыба станет мягкою. Перед самой подачей на стол можно положить немного растертого чесноку. Буйабез подается в той посуде, в которой приготовлялся. К нему подаются крутоны, смазанные анчоусовым маслом.

● *Другой способ приготовления.* Сняв филе у всех сортов рыбы с костей, посолить их, посыпать перцем и вместе с раками, как указано выше, поставить на лед, а из костей и голов рыб сварить рыбный бульон *(см. по оглавлению "Уха")*; затушить, как указано выше, лук и белые коренья, налить прованское масло, положить помидоры и проч., процедить туда же приготовленный бульон из костей и голов рыбы, поставить кастрюлю на сильный огонь и, когда закипит ключом, опустить туда филеи рыбы, раки и сварить до мягкости; следует кипятить очень быстро для того, чтобы прованское масло не всплыло на поверхность, а соединилось с бульоном в одну массу. На медленном огне прованское масло, как вещество более легкое, чем бульон, всплывает на поверхность.

## Сиг по-шведски или по-фински

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив сига через разрез, сделанный на спине, как для судака о-гратен, обмыть его, завернуть в полотенце и отсушить. Приготовив на рыбном бульоне густой соус томат, отделить половину его и этим заправить фарш, состоящий из следующих продуктов: припущенные на масле и кружочками нарезанные шампиньоны, толченые сухари, анчоусы или селедка, изрубленная с куском сливочного масла, соль и перец. Заправленный соусом фарш следует остудить.

Слоеное тесто, разделив на две равные части, раскатать по величине рыбы толщиною в ½ пальца. Переложив одну половину теста на лист, смоченный холодной водой, расположить на нем рыбу кожей к тесту; наполнить ее внутри приготовленным фаршем, накрыть второй половиной теста и, смочив холодной водой края обеих половин теста, соединить их. При этом надо стараться придать закрытой в тесте рыбе ее форму, а потому лишнее тесто по краям следует срезать. Смазав тесто сверху яйцом и сделав на нем горячим ножом рисунок в виде чешуи, проколоть посредине отверстия для выхода пара, поставить в горячий духовой шкаф на один час или менее, в зависимости от величины рыбы (если рыба весит около 1,5 кг, а слойка сделана из 400 г муки, то достаточно и 1 часа). Как только слойка зарумянится, спустить жар до средней температуры. Когда же тесто дойдет до готовности, т. е. свободно будет сходить с листа, осторожно переложить на блюдо, нарезать порционными кусками и подать оставшийся соус томат отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другие сорта рыбы.* Точно таким же способом можно запекать в тесте и другие некостлявые рыбы, например, судака.

• *Белые грибы.* Шампиньоны можно заменять белыми свежими грибами или консервами; и те, и другие можно в таком случае спассеровать предварительно на масле и заправить сметаной, в которую прибавить холодной пассеровки.

• *Соус.* Соус, которым заправляется фарш, должен быть густой, иначе как рыба, так и тесто могут размокнуть, отчего все блюдо получит некрасивый вид.

• *Сухари.* Толченые сухари прибавляются к фаршу для получения связи и чтобы фарш имел большую густоту.

• *Анчоусы.* Анчоусы или селедка прибавляются к фаршу для придания остроты и пикантности.

• *Духовой шкаф.* Сначала заделанная в тесто рыба ставится в горячий духовой шкаф, но как только последнее зарумянится, необходимо сбавить жар для того, чтобы сиг пропекся и успел пропитаться вкусом фарша.

• *Слоеное тесто.* Слоеное тесто служит не только для запекания сига, но оно подается, как необходимая принадлежность этого блюда к столу.

## Цыплята прентаньер по-английски

(Первый способ приготовления)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив, выпотрошив и обмыв порционных цыплят, разрубить их пополам в продольном направлении. Посыпав их солью и перцем, сложить в продолговатый котел вместе с букетом и сырыми овощами одинаково отточенными: коротелью, репой, картофелем, цветной капустой, разобранной на мелкие кустики, шампиньонами, нарезанными кружками, и спаржей, нарезанной крупными кружками. Залив затем цыплят холодным куриным бульоном в таком количестве, чтобы жидкость только покрыла их, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на медленном огне на краю плиты. Во время варки тщательно снимать пену, несколько раз поворачивать цыплят и почаще поливать их образовавшимся соком; минут через 30, когда цыплята и гарниры станут мягкими, прибавить отдельно отваренные бобы и горошек; затем, проварив еще минут 10, переложить все на блюдо и облить соком, в котором они варились.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Жидкость и посуда.* Для того чтобы цыплята и гарниры не выварились, т. е. сохранили свой вкус, не следует заливать их большим количеством бульона, но так как они должны быть вполне покрыты жидкостью во время варки, то необходимо их варить в продолговатой посуде, и лучше всего употреблять в таком случае рыбный котел, который предварительно тщательно вымыть.

• *Гарниры.* Способ чистки и приготовления овощей, кореньев и шампиньонов для гарнира *см. общую статью о зелени.*

• *Зеленые бобы и горошек* отвариваются отдельно и кладутся позднее прочих гарниров ввиду того, что при варке под крышкой они теряют свой цвет.

• *Сок.* Сок, в котором варились цыплята, должен иметь хороший, крепкий вкус, и если он жидок, то его следует выпарить после вынимания цыплят и гарниров.

При потрошении головки, лапки и потроха от цыплят не выбрасываются вон, а, тщательно вычистив их, варят из них бульон, который и берут потом для варки цыплят.

## Цыплята прентаньер по-французски

(Второй способ приготовления)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив, выпотрошив, обмыв и разрубив пополам порционных цыплят, посыпать каждую половину солью и перцем и обжарить на медном сотейнике на отколерованном масле. Когда зарумянятся с обеих сторон, прибавить к ним готовый гарнир

прентаньер *(см. обед № 13 настоящего отдела, примечания к супу жюльен)*, за исключением зеленого горошка и бобов, которые прибавляются перед самой подачей на стол, прибавить фюме или бульону. Затем, закрыв сотейник крышкой, поставить тушиться на краю плиты, пока цыплята и гарниры не станут совершенно мягкими; тогда переложить их в металлическую чашку, обложить гарниром и облить тем соком, в котором тушились.

За неимением металлической чашки, можно подавать и на блюде, расположив на средине его гарниры в виде горки, а кругом цыплята, облитые собственным их соком.

## Желе масседуан

Приготовить желе из белого вина, ничем не подкрашивая, чтобы имело натуральный цвет. Способ приготовления желе вообще — *см. обед № 5 русской кухни*. Взять вареные фрукты масседуан (консервы) или если летом, то приготовить, как для компота, свежие фрукты *(см. обед № 3, русский стол)*. Желейную форму (лучше с отверстием в средине) поставить в лед или снег; на дно формы положить ряд фруктов, залить их уже готовым оттянутым желе, слоем толщиною в палец, и застудить. Когда этот ряд хорошо застынет, то опять положить ряд фруктов, залить их желе, и так поступать далее, пока все будет уложено в форму. Затем продержать еще на холоду с ½ часа, чтобы желе окончательно закрепло, и тогда вынимать из формы, как это указано раньше.

# Постные обеды

## Обед № 1

Меню обеда на 5 персон
**1.** Постный борщ с грибами
**2.** Рыба по-гречески
**3.** Саго на вине

### *Постный борщ*

*Белых грибов сухих* — 100 г
*Свеклы* — 500 г, 5–8 шт.
*Капусты свежей или кислой* — 250 г
*Луку* — 1 шт.
*Муки* — 1½ ст. л.
*Масла постного для пассеровки* — 100 г
*Соли, перцу, лаврового листу, уксусу* — по вкусу
*Воды холодной* — 7–8 глубоких тарелок
*Томату* — 100 г

### *Рыба по-гречески*

*Рыбы* — 1 кг
*Помидоров* — 10–15 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Чесноку* — 1 шт.
*Шпинату, щавелю, укропу, петрушки* — по 200 г
*Прованского масла для жарения* — 50 г
*Соли, перцу* — по вкусу
*Воды* столько, чтобы покрыла рыбу

### *Саго на вине*

*Саго* — 300 г
*Вина красного* — 1 бутылку
*Сахару* — 200 г
*Ванили* — ½ палочки
*Варенья* — 1 стакан

## Постный борщ с грибами

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залив белые сухие грибы теплой водой, хорошо промыть их, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, как заливается мясо для бульона, поставить все это вариться в закрытой кастрюле, пока грибы не станут мягкими. Соль прибавляется в то время, как отвар уже закипит. В то время, пока варятся грибы, спассеровать свеклу и капусту, как для малороссийского борща, с той разницей, что пассеровать эти продукты следует на постном масле.

Прибавив к этим заправленным продуктам томату, перцу и лаврового листу, процедить в них грибной бульон. Оставшиеся в кастрюле грибы следует потоньше нашинковать и, спассеровав их на постном масле с изрубленным луком, опустить в борщ, поставить его вариться примерно на ½ часа для того, чтобы свекла и капуста успели передать свой вкус борщу. Перед подачей борщ следует подкрасить, как и скоромный, свекольной подкраской с уксусом и дать ему еще раз вскипеть. Для придания борщу лучшего вкуса можно прибавить в него свежие помидоры или пюре томатов-консервов.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сухие белые грибы.* При покупке грибов следует брать высший сорт; хотя они и дороже, но, в сущности, гораздо выгоднее, так как на одно и то же количество супа грибов высшего сорта идет вдвое меньше, чем грибов низших сортов. У грибов высшего сорта шляпки маленькие и слегка зеленоватые, низ же и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которой нанизаны грибы, тонкая, причем грибы совершенно сухие. Низшие сорта имеют шляпки большие и черные, корешки длинные и веревку толстую, поэтому вес их увеличивается веревкой и корешками.

Перед варкой грибы следует промыть в теплой воде для того, чтобы удалить с них пыль и песок, которые холодной водой нельзя отмыть; плохо промытые грибы так и остаются с песком и производят неприятный хруст на зубах.

Для варки грибы следует заливать холодной водой, а не кипятком, как это принято, потому что они, подобно мясу, только при постепенном нагревании передают свой вкус воде.

• *Свекла.* Относительно свеклы и подкраски даны все указания в примечаниях к правилам приготовления малороссийского борща, *см. по оглавлению*. Для приготовления постного борща свеклу пассеруют на каком-либо растительном

масле.

• *Постное масло.* Нами указано подсолнечное масло, как наиболее распространенное, но, конечно, его можно заменить ореховым, горчичным и др.

• *Постный борщ на рыбном бульоне.* Постный борщ можно приготовить и на рыбном бульоне, который варят из костей и голов рыбы, и потом этим бульоном разводят приготовленные надлежащим образом заправочные продукты (свеклу, капусту); филеи же рыбы поджариваются отдельно на постном масле и опускаются в готовый борщ перед подачей к столу.

## Рыба по-гречески

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистить рыбу от чешуи и внутренностей, сделав разрез на брюшке, оставить ее цельною, если мелкая (скумбрия, бычки и проч.), или разрезать на порционные куски вместе с костями, если рыба крупная (кефаль, камбала и проч.), и вынести на холод. Затем изрубить лук и чеснок, спассеровать их на горячем прованском масле, в глубоком сотейнике, и когда лук начнет румяниться, то прибавить к нему нарезанные мелкими кусочками свежие помидоры, предварительно очищенные от зернышек, нарезанный мелкими греночками шпинат, щавель и рубленый зеленый лук; спассеровать все это до мягкости. Затем прибавить мелкорубленой зелени укропа и петрушки, соли, перцу, залить все это холодной водой в таком количестве, чтобы она могла покрыть рыбу, дать раз вскипеть под крышкой. После этого положить туда же в сотейник очищенную рыбу, закрыть сотейник крышкой и варить до мягкости на краю плиты. Когда рыба сварится и сок загустеет, то выложить на глубокое блюдо. К этому блюду можно подавать ломтики лимона. Это блюдо очень вкусно в холодном виде. Точно так же можно приготовить осетрину, лососину, судака, корюшку и другую некостлявую рыбу. У крупной рыбы можно снять филей с костей.

## Саго на вине

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Саго обланжирить в кипятке, откинуть на сито и облить холодной водой. После того вскипятить красное столовое вино, положить в него саго, сварить его до мягкости и прозрачности, всыпать мелкого сахару, истолченного с ванилью или корицей, вскипятить несколько раз и, когда загустеет, вылить в

фарфоровую форму или миску, облитую холодной водой, и застудить. Остывшее саго вынуть из формы на блюдо и облить сиропом из-под какого-либо варенья, разбавленным наполовину красным вином или каким-либо ягодным соком.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вымачивание.* Если взято американское саго, то вымачивается в холодной воде для ускорения варки.

• *Обланжиривание.* Обланжиривается саго в кипятке, а затем промывается холодной водой для того, чтобы удалить из него мучной привкус.

• *Вино.* Саго нужно класть в кипящее и вообще в горячее вино, в противном случае, т. е. когда кладут саго в холодное вино, оно делается клейким и невкусным.

• *Готовность саго.* Готовность саго определяется тем, что оно становится прозрачным.

• *Сахар.* Сахар кладется в то время, когда саго уже совершенно готово, потому что сахар не только замедляет, но даже совершенно останавливает варку; следовательно, если его положить в то время, когда саго еще не сварилось, то последнее, как бы долго потом его ни варили, останется твердым.

## Обед № 2

Меню обеда на 5 персон
**1.** Грибная похлебка
**2.** Паровая корюшка
**3.** Оладьи с яблоками

### *Грибная похлебка*

*Грибов сухих* — 100 г
*Кореньев* — по 1 шт.
*Картофелю* — 250 г
*Перловой крупы* — 50 г
*Луку* — 1 шт.
*Постного масла* — 50 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Букета, соли* — по вкусу
*Воды холодной* — 7 тарелок

### *Паровая корюшка*

*Корюшки крупной* — 25–30 шт.
*Масла* — 100 г
*Соли, перцу, белого вина* — по вкусу
*Картофелю* — 10 шт. *Зелени укропа или петрушки*

Для соуса
*Муки французской* — 50 г
*Масла горчичного* — 50 г
*Бульону рыбного* — 2½ стакана
*Капорцев* — 1 баночку
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Оладьи с яблоками*

*Муки* — 400 г
*Воды* — 2–2½ стакана
*Дрожжей* — 25 г
*Соли, сахару* — по 1 ст.л.
*Масла постного в тесто* — 50 г
*Масла для жарения* — 50 г
*Яблок* — 5 шт.
*Сахару* — 150 г
*Рому* — 1 рюмку
*Корицы или ванили* — 1 кусочек

## Грибная похлебка

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Поставить варить грибной бульон с обрезками кореньев. Когда бульон сварится и грибы будут мягкие, то процедить его и заправить горячей постной пассеровкой, прибавить в него: отдельно отваренную перловую крупу или обланжиренную манную крупу, шинкованный лук, поджаренный на постном масле, отдельно приготовленные коренья и картофель, как для скоромного русского супа, и тонко нашинкованные отваренные белые грибы. Опустив в похлебку все перечисленные гарниры, прокипятить несколько раз и подавать. Для придания лучшего вкуса и цвета можно прибавлять пюре томаты-консервы.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Скоромная грибная похлебка.* Грибную похлебку можно приготовлять и скоромной. В таком случае ее варят точно так же, как и постную, но заправляют скоромной пассеровкой и, кроме

того, перед подачей к столу прибавляют сметаны. Всякая похлебка заправляется обязательно пассеровкой, картофелем и крупой.

**Корюшка паровая под соусом с капорцами**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв крупную корюшку, выпотрошить ее через горло, оставив внутри только икру, промыть и связать кольцом, т. е. голову прикрепить к хвосту посредством иглы (штопальной), затем сложить в сотейник, посолить, посыпать перцем, вспрыснуть белым вином, подлить рыбного бульона, сваренного также из корюшки (для бульона берется мелкая корюшка), закрыть сверху восковой бумагой и припустить до мягкости, как и для прочих блюд. Когда корюшка будет готова, то выдернуть нитки, выложить на блюдо, облить густым белым (горчичным) соусом и огарнировать отварным картофелем, вынутым на круглую выемку в виде маленьких шариков.

• *Примечание.* Лучшая корюшка бывает в конце февраля и марте и вообще до тех пор, пока она не попробует травы. Чем крупнее корюшка, тем вкуснее.

• *Примечание о гатчинской форели.* Точно так же можно приготовить и порционную гатчинскую форель, но только перед припусканием или перед варкой обмакнуть на несколько минут ее спинку в кипящий столовый уксус или в кипяток с прибавкою квасцов. Это делается для того, чтобы придать спинке синеватый цвет.

Как корюшку, так и гатчинскую форель нужно припускать или варить на краю плиты, чтобы не кипела, а дошла в парах, иначе развалится и потеряет форму.

*Очищенная оливка.*

*Косточка оливки.*

*Очищенная оливка в соусе.*

**Горчичный соус к рыбе**

Приготовить горячую белую пассеровку на горчичном масле и развести ее круто кипящим рыбным бульоном, высадить соус до густоты жидкой сметаны, прибавить в него припущенных на масле маринованных капорцев, а также можно и очищенных от косточек винтом оливок, вскипятить один раз и прибавить по вкусу лимонного соку.

**Оладьи с яблоками**

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить жидкую опару на половине всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить в нее какое-нибудь растительное масло, сахар и соль, всыпать остальную муку и выбить тесто хорошенько лопаточкой до тех пор, пока на нем получатся пузыри. Если тесто будет густо, то прибавить еще воды (тесто должно сливаться с лопаточки) и поставить подниматься в теплое место. Приготовить тем временем яблоки так: очистить их от кожицы, натереть лимоном, чтобы не темнели, нарезать кружками, вырезать из них сердцевину, сложить в глубокую

посуду, вспрыснуть ромом, посыпать сахаром и оставить так до печения. Когда тесто поднимется вторично, то, раскалив на тонкой сковороде постное масло (горчичное, ореховое, прованское, подсолнечное и проч.), опустить все яблоки в тесто, размешать и печь оладьи, наливая их на сковороду ложкой. В каждой оладье, в средине, должен быть запечен кружочек яблока. При печении оладьи нужно перевертывать, чтобы обе стороны зарумянились. Готовые оладьи переложить на сито, покрытое бумагой, для того чтобы стекло масло, и посыпать сахарной пудрой, натолченной с корицей. Оладьи можно также печь с коринкой или с изюмом.

Хорошие оладьи должны быть пышны и легки и во время печенья подниматься на сковороде.

## Обед № 3

Меню обеда на 5 персон
**1.** Щи кислые со снетками
**2.** Голубцы
**3.** Кисель из ягод

### *Щи кислые со снетками*

*Снетков белозерских* — 400 г
*Капусты кислой отжатой* — 500 г
*Луку* — 1 шт.
*Масла постного* — 100 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Воды* — 8 тарелок
*Томату* — 100 г
*Соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу

### *Голубцы*

*Рису* — 200 г
*Грибов сухих* — 100 г
*Капусты свежей* — 1 кочан средней величины
*Муки для панировки и для соуса* — 50 г
*Томату* — 100 г
*Грибного бульону* — 2½ стакана
*Масла постного* — 200 г
*Соли, перцу* — по вкусу

## *Кисель из ягод*

*Ягод* — 600 г *(или варенья* — 400 г)
*Сахару* — 200 или 300 г, смотря по кислоте ягод
*Воды* — столько, чтобы получилось 3 стакана жидкости
*Картофельной муки* — 150 г, если кисель густой, а если жидкий — по 2 ч. л. на каждый стакан жидкости

## Щи кислые со снетками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Нашинковать лук, спассеровать его на постном масле в глубокой посуде. Когда лук начнет румяниться, то положить туда же белозерские промытые снетки и прожарить их слегка, не мешая, а только встряхивая посуду (от мешания ломаются и теряют форму). Прожарив снетки, залить все холодной водой и поставить вариться бульон. Когда начнет закипать, то снять пену, посолить и опустить букет. Отдельно спассеровать на постном масле кислую шинкованную или рубленую капусту; когда она станет румяниться, то прибавить бульону из снетков, закрыть крышкой и утушить до мягкости. Затем заправить капусту томатами, прибавить муки, прожарить еще немного, положить перец, лавровый лист, процедить туда весь бульон из-под снетков и прокипятить еще с полчаса. Перед подачей к столу опустить туда же снетки, из которых варили бульон.

● *Примечание о снетках.* Вместо свежих можно брать соленые снетки, которые приготовляются так же. Лучший сорт снетков — это белозерские, белые и крупные. Они дают навару хороший вкус. Снетки очень нежная рыба, быстро разваривается, а потому ее нужно только встряхивать, а не мешать. Поэтому вареные снетки опускаются в щи перед подачей, а не в то время, когда капуста соединяется с бульоном.

## Голубцы постные

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить рассыпчатый рис так же, как и скоромный, но только на постном масле, и смешать его с рублеными вареными грибами и поджаренным на масле рубленым луком. Капусту приготовить, как и для скоромных голубцов. Завернуть этот фарш в капусту, сделать голубцы, как и скоромные, обжарить на постном масле. Когда голубцы зарумянятся с обеих сторон, то переложить их в глубокую посуду и залить грибным соусом с

томатами и утушить до мягкости *(подробности приготовления скоромных голубцов см. по оглавлению — горячие закуски)*. Для соуса сначала нужно сварить грибной бульон. Когда грибы будут мягкие, то взять их для фарша, а грибным бульоном развести горячую пассеровку, прибавить для придания лучшего вкуса и цвета пюре-томатов, прокипятить несколько раз и прибавить по вкусу соли.

## Кисель из ягод

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив и промыв ягоды: землянику, малину, вишню, красную смородину, клюкву и проч., истолочь их в каменной ступе или размять ложкой, разбавить холодной водой и процедить сок через кисею. Отделив часть процеженного сока для разведения картофельной муки (¾ или 1 стакан), прибавить в остальной сок сахар, воду в таком количестве, чтобы на 5 персон получилась 1 бутылка жидкости, и вскипятить, не закрывая крышкой. Когда сок закипит ключом, то сразу влить в него разведенную оставленным соком и промытую картофельную муку, быстро размешать кисель лопаточкой, дать вскипеть только один раз и вылить в каменную или фарфоровую форму, предварительно смоченную холодной водой и обсыпанную внутри мелким сахаром, вынести форму на холод и застудить. (Перед отпуском вынуть кисель из формы на блюдо и подать отдельно к нему сливки или молоко.)

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Кисель из вишен.* Если кисель приготовляется из вишен, то не следует выбрасывать косточки из ягод, а нужно часть их расколоть и сварить с ними сок, а потом перед введением картофельной муки процедить его, чтобы в киселе не попадались осколки косточек. Косточки эти имеют в себе аромат, который при варке переходит в сок. Пропорция ягод на указанную пропорцию воды может быть уменьшена до 400 г, если ягоды дороги. Но чем больше взято ягодного сока и меньше воды, тем кисель будет вкуснее и красивее на вид. Лучше всего на 1½ стакана сока брать 1½ стакана воды.

• *Медная ступка.* Если нет фарфоровой или мраморной ступки, то можно размять ягоды в каменной чашке, но не толочь их в медной ступке, отчего сок изменяет цвет.

• *Посуда для варки.* По той же причине нельзя варить кисель в медной, хотя и луженой посуде; можно взять каменную, глиняную, эмалированную посуду, если же медную, то

кондитерскую, т. е. высшего сорта, красной меди.

• *Густой кисель.* Для густого киселя на каждый стакан воды следует брать не менее ¼ стакана, т. е. 50 г, картофельной муки, иначе кисель выйдет жидким.

• *Промывка муки.* Перед разведением соком картофельную муку следует хорошенько промыть, для чего ее заливают холодной водой, хорошенько размешивают и дают отстояться. Когда картофельная мука осядет на дно, воду сливают прочь.

• *Разведение муки.* Картофельную муку нужно разводить оставленным от всего количества холодным ягодным соком без сахара. Если же разводить муку горячим отваром, то она не соединится с ним, а заварится в комки, которые потом очень трудно удалить. Разводить муку нужно ягодным соком, а не холодной водой, потому что от этого кисель становится водянистым, синеет и отскакивает водою.

• *Кипячение сока.* Кипятить сок нужно в открытой кастрюле, иначе он теряет цвет.

• *Соединение муки с соком.* Вливать в сок разведенную картофельную муку нужно очень быстро, чтобы не образовалось комков, и мешать сок в это время лопаточкой.

• *Кипячение киселя.* Не следует долго кипятить кисель, от этого он становится жидким и водянистым.

• *Остуживание.* Остуживать кисель всегда лучше в фарфоровой, чем в металлической посуде, от которой кисель получает привкус и изменяет цвет.

• *Приготовление формы.* Форма смачивается водой и посыпается сахаром для того, чтобы готовый кисель легче выложить перед подачей на блюдо.

• *Жидкий кисель.* Для жидкого киселя картофельной муки берется вдвое меньшая пропорция, чем для густого; он всегда подается горячим.

• *Поправка.* Жидкий кисель можно исправить тем, что прибавить в него разведенной картофельной муки, но при этом зачастую получаются комки оттого, что добавленная мука уже не так хорошо соединяется с ним, как в первом случае.

• *Кисель из варенья.* Зимой, когда нет свежих ягод, можно брать консервы пюре или варенье, которое нужно разбавить наполовину кипятком, процедить через сито, полученный сок вскипятить, оставив часть для разведения картофельной муки, и дальше во всем поступать, как указано выше, но только не класть сахару, потому что варенье само по себе сладко. Точно таким же способом можно сварить кисель из молока, вина, из квасу и т. д.; если делают квасной и молочный кисель, то нужно вскипятить молоко или квас с сахаром и заправить картофельной мукой. В

молочный, квасной и клюквенный кисель для аромата можно прибавлять ваниль.

## Обед № 4

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп с вермишелем и томатами
**2.** Зразы рисовые
**3.** Печенье на розовой воде

### *Суп с вермишелем и томатами*

*Грибов сухих* — 100 г
*Вермишелю* — 150 г
*Томату* — 50 г
*Луку* — 1 шт.
*Постного масла* — 50 г
*Воды холодной* — 7 тарелок
*Букет, соли* — по вкусу

### *Рисовые зразы*

*Рису каролинского* — 300 г
*Грибов сухих* — 100 г
*Масла постного* — 200 г
*Луку* — 1 шт.
*Муки* — 1 ст. л.
*Бульону грибного* — 2½ стакана
*Томату* — 100 г
*Лимонного соку* — по вкусу

### *Постные печенья*

*Миндалю* — 50–100 г
*Розовой воды* — ¼ флакона в 10 коп.
*Горчичного масла* — 50 г
*Муки* — 400 г
*Сахару* — 50 г
*Дрожжей* — на 2–3 коп.

### Суп с вермишелем и томатами

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить грибной бульон. Отдельно отварить вермишель в соленом кипятке, наломав помельче. Когда вермишель будет мягкая, то откинуть на сито и слить воду. Спассеровать пюре томаты-консервы на постном масле. Грибной бульон процедить через сито, заправить его томатом, опустить сваренную вермишель и вареные грибы, мелко изрубленные и припущенные на масле, вскипятить и подавать. Вместо вермишели можно брать рис, лапшу или макароны.

## Рисовые зразы

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить на грибном бульоне рис не особенно рассыпчатый, в виде густой кашицы, чтобы имел в себе связь. Вареные (сухие) белые грибы мелко изрубить, смешать с прожаренным шинкованным луком и заправить немного томатным соусом, который приготовить на грибном бульоне, как для голубцов. Когда все будет готово, выложить рис на стол, посыпанный мукой или смоченный водой, разделить на порции, как котлеты (по 2 шт.), придать рису форму плоской лепешки, положить на средину приготовленный фарш, во всю длину риса, как кладется начинка на пирог, соединить края и смочить водой, запанировав зразы в толченых сухарях, положить на сковородку на горячее масло и обжарить с обеих сторон на плите. Когда зразы зарумянятся, свободно сойдут со сковороды, то переложить их на блюдо, полить томатным соусом, а остальной соус подать отдельно. Соус приготовляется так же, как и для голубцов.

## Постные печенья на розовой воде

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв сладкого миндалю, ошпарить его кипятком и оставить на столе минут 10, накрыв крышкой, затем очистить от кожицы, истолочь в ступке очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился. Когда миндаль хорошо истолчен, то, разбавив его холодной водой в таком количестве, чтобы получился 1 стакан миндального молока, процедить через кисею, прибавить розовой воды, подогреть немного молоко, развести в нем дрожжи и поставить на нем, как для русского кислого теста, опару из половины количества муки. Когда опара поднимется через ¾–1 час, то положить в нее немного соли, мелкого сахару и горчичного масла, всыпать остальную муку, выбить тесто

хорошенько лопаточкой и поставить вторично подняться на 1–1½ часа. Когда тесто хорошо поднимется, то выложить его на стол, раскатать не очень тонко в виде длинных жгутов, сплести каждые три жгута в виде косы и другими какими-либо фигурками, как то: кренделями, колечками и проч., смазать все фигурки сладкой водой, сложить на лист, посыпанный мукой, посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром, поставить в легкий духовой шкаф и держать там, пока печенья зарумянятся и будут свободно сходить с листа. Эти печенья можно также фаршировать маком, который предварительно нужно ошпарить, затем слить кипяток и истолочь в ступке.

## Обед № 5

Меню обеда на 5 персон
**1.** Похлебка из корюшки
**2.** Картофельные котлеты с грибным соусом
**3.** Сладкий суп из сушеных фруктов

### *Похлебка из корюшки*

*Корюшки крупной* — 2½ десятка
*Кореньев всех сортов* — по 1 шт.
*Рису* — 100 г
*Томату* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Букет, соли, перца, лаврового листу* — по вкусу
*Воды холодной* — 7 тарелок
*Лимона* — 1 шт.
*Зелени укропу или зеленого лука*

### *Картофельные котлеты*

*Картофелю крупного* — 15 шт.
*Картофельной муки* — 2 ст. л.
*Постного масла в котлеты* — 100 г, *для жарения* — 100 г
*Сухарей* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу

Для соуса:
*Муки* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г

*Грибов сухих* — 50 г
*Грибного бульону* — 2½ стакана
*Сахару и лимонного соку* — по вкусу

## *Суп из сушеных фруктов*

*Чернослив* — 100 г
*Шепталы* — 100 г
*Яблоков и груш сушеных* — 100 г
*Винных ягод* — 100 г
*Изюму* — 50 г
*Сахару* — 200 г
*Картофельной муки* — 1 ст. л.
*оды холодной* — 6 тарелок
*Апельсинной цедры* — по вкусу

## Похлебка из корюшки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Снять филей крупной корюшки с костей и кожи. Кости, кожу и голову залить холодной водой и сварить уху. Когда кости хорошо выварятся, то процедить навар через сито и отварить в нем филеи корюшки. Отдельно приготовить для гарнира рассыпчатый рис и коренья, нарезанные мелкими кубиками. Перед подачей к столу опустить в суп эти гарниры, прибавить пюре томаты-консервы и прокипятить, потом прибавить зелени укропа или мелко нарезанного луку и положить кусочки лимонов, но только без цедры. Если взята мелкая корюшка, то можно не снимать филеи с костей, а вычистить прямо у горла, но тогда не следует долго кипятить, а то корюшка разварится и потеряет форму.

## Картофельные котлеты с грибным соусом

Картофель очистить от кожицы и сварить до мягкости в соленом кипятке, слить воду, отсушить и протереть через сито; потом прибавить в пюре постного масла и картофельной муки, размешать хорошенько, сделать котлеты такой же формы, как и скоромные, смазать слегка маслом, запанировать в сухарях или прямо в муке и изжарить на масле. Когда котлеты зарумянятся с обеих сторон, то готовы. Отдельно приготовить грибной соус так: сделать горячую пассеровку на постном масле, развести грибным бульоном, сваренным для этого, вскипятить, чтобы соус загустел,

прибавить в него мелко шинкованные вареные грибы, прибавить по вкусу лимонного соку, сахару и, если цвет недостаточно красив, поджиги.

● *Примечание.* Для того чтобы котлеты не разваливались при жарении и сохранили свою форму, пюре необходимо хорошенько отсушить от воды и, кроме того, прибавить в него картофельной муки.

## Сладкий суп из сушеных фруктов

Взять сушеные фрукты: чернослив, шепталу, яблоки, груши, изюм, винную ягоду — все хорошенько промыть, залить холодной водой и поставить вариться. Когда навар получит хороший вкус и все фрукты будут мягки, то оставить часть отвара для разведения картофельной муки, а в остальной отвар прибавить сахару и кусочек ванили или корицы и вскипятить еще несколько раз. Оставшимся холодным отваром развести картофельную муку и, когда закипит ключом, влить в него эту заправку и вскипятить еще раз.

● *Примечание.* Сахар нужно всегда прибавлять в то время, когда уже все фрукты будут мягкие; если же сахар всыпать раньше, то они останутся твердыми и плохо разварятся, потому что сахар останавливает варку. Можно суп не заправлять мукой; тогда он называется компотом. Вместо воды фрукты можно заливать красным вином или же прибавлять красное вино только для вкуса (на 5 персон 1 стакан). В компот можно прибавлять натертую апельсинную цедру. Компот подается всегда холодным.

## Обед № 6

Меню обеда на 5 персон
**1.** Рассольник грибной
**2.** Белорыбица по-новгородски
**3.** Суп из саго с апельсинами

## *Рассольник грибной*

*Грибов сухих* — 100 г
*Огурцов соленых* — 5 шт.
*Кореньев* — по 1 шт. всех сортов
*Картофелю* — 5 шт.
*Перловой крупы* — 50 г
*Томату* — 50 г

*Муки* — 2 ст. л.
*Масла* — 100 г
*Огуречного рассолу, луку, соли и букета* — по вкусу
*Воды холодной* — 7 тарелок

### *Белорыбица по-новгородски*

*Белорыбицы* — 1–1,2 кг
*Маринованных грибов* — 100 г
*Маринованных вишен* — 100 г
*Корнишонов* — 1 маленькую баночку
*Груздей* — 100 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Квасу, огуречного рассолу* — по 1 стакану

### *Суп из саго с апельсинами*

*Саго* — 5 ст. л.
*Апельсинов* — 5 шт.
*Сахару* — 150 г
*Воды* — 5 стаканов
*Вина красного* — ½ бутылки

### Рассольник

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить грибной бульон с обрезками огурцов, как и для скоромного рассольника. Когда бульон будет готов, то заправить его горячей пассеровкой, разведенной огуречным рассолом, и опустить в него все приготовленные гарниры, как то: мякоть соленых огурцов, коренья и картофель, вынутые на выемку, манную или перловую крупу и шинкованные грибы, из которых варился бульон. Вареные грибы перед опусканием в суп нужно нашинковать и прожарить на постном масле с шинкованным луком. Опустив в рассольник все гарниры, вскипятить его несколько раз и подавать. Для придания рассольнику лучшего вкуса и цвета можно прибавить в него пюре томаты-консервы; прибавлять последний лучше в то время, когда в него кладутся все гарниры.

● *Примечание.* Способ приготовления гарниров см. обед № 2 этого отдела — грибная похлебка.

## Белорыбица по-новгородски

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистить белорыбицу, т. е. через брюшко вынуть все внутренности, обмыть хорошенько, чтобы удалить кровь, и сложить в кастрюлю соответственной величины, в которой предварительно отколеровать масло, поставить в горячий духовой шкаф, чтобы зарумянилась. Тогда прибавить к рыбе огуречный рассол, квас, маринады, покрыть крышкой и утушить до мягкости. Затем переложить на блюдо, нарезать поперек волокон немного наискось, как и осетрину, чтобы куски имели красивый вид, огарнировать теми же маринадами и залить процеженным, несколько высаженным собственным соком.

● *Скоромная белорыбица.* Точно таким же способом можно приготовить белорыбицу для скоромного стола, заменив только масло постное скоромным.

## Суп из апельсинов и саго

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хорошо промытое саго обланжирить, залить кипятком и сварить до мягкости и прозрачности, затем откинуть на сито, облить холодной водой и дать стечь последней; сварить легкий сахарный сироп, т. е. дать закипеть, чтобы сахар распустился. Прибавить в сироп вина (вендеграв или шабли и проч.) и вскипятить под крышкой, чтобы не испарился винный аромат. Затем отставить на стол и в горячий сироп положить тонко срезанной и очень тонко шинкованной апельсинной цедры и по вкусу апельсинного соку, дать остыть, залить этим сиропом сваренное саго и подавать в миске. На гарнир в этот суп можно положить очищенные апельсины, нарезанные кружочками. Если суп подается горячим, то в него можно прибавить по вкусу вскипяченного рому.

## Обед № 7

Меню обеда на 5 персон

**1.** Суп с ушками
**2.** Селянка на сковороде с соленой рыбой
**3.** Постные наливашники

## *Суп с ушками*

*Грибов сухих* — 100 г
*Масла постного* — 50 г
*Луку* — 1 шт.
*Воды* — 7 тарелок
*Соли, букета* — по вкусу
*Рису* — 100 г

Для теста:
*Муки* — 200 г
*Воды* — ½ стакана
*Масла* — 1 ст. л.
*Соли* — по вкусу

## *Селянка с соленой рыбой*

*Свежей осетрины* — 800 г
*Соленой рыбы* — 400 г
*Шинкованной кислой капусты отжатой* — 500 г
*Томату* — 100 г
*Картофелю* — 5 шт.
*Грибов сухих для грибного бульону* — 50 г
*Грибов маринованных или соленых* — 200 г
*Грибного бульону* — 2½ стакана
*Муки* — 2 ст. л.
*Масла* — 150 г
*Сухарей толченых* — для посыпки

## *Постные наливашники*

*Муки* — 400 г
*Горчичного масла в тесто* — 2 ст. л.
*Горчичного масла для жарения* — 100 г
*Воды* — ¾ стакана
*Мармеладу или пастилы*
*Рому* — ¼ стакана
*Сахару* — 100 г

## Суп с ушками

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить грибной бульон. Приготовить пресное густое тесто так: высыпать на стол муку, сделать в середине углубление, влить

туда постное масло и холодную воду, прибавить соли и замесить довольно крутое тесто. Приготовить для фарша рассыпчатый рис и смешать его с изрубленными вареными грибами, прожаренными с рубленым луком. Тесто раскатать тонко, как для пельменей, и нарезать в виде маленьких четырехугольников. На каждый четырехугольник положить немного фаршу и сложить сначала его косыночкой, т. е. треугольником, склеить края водой, а потом два конца косыночки соединить вместе; таким образом, получится форма ушка. Сделав все ушки, сварить их отдельно в соленом кипятке, как и лапшу, а перед подачей опустить в готовый, процеженный грибной бульон.

## Селянка на сковородке с соленой рыбой

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свежую и соленую рыбу сварить до мягкости, как обыкновенно варится рыба, остудить в отваре и разрезать небольшими кусочками. Картофель очистить сырым от кожицы, нарезать тонкими круглыми ломтиками и поджарить на постном масле до полной готовности. Соленые или маринованные грибы нарезать кружочками и припустить на масле. Из белых сухих грибов сварить грибной бульон для соуса. Шинкованную кислую капусту отжать и спассеровать сначала с луком на масле, а потом прибавить пюре томаты-консервы, перец, лавровый лист, немного грибного бульону и утушить до мягкости. На грибном бульоне приготовить грибной томатный соус, как для голубцов. Когда все будет готово, то взять сковородку, на дно положить половину всего количества капусты, разровнять ее ровным слоем, сверх капусты положить ряд всей рыбы, потом картофель вперемежку с грибами; сверху опять все закрыть капустой, полить соусом, чтобы селянка была сочная, посыпать мелко толченными, просеянными сухарями, поставить в духовой шкаф и дать сверху заколероваться и образоваться румяной корочке. Подается эта селянка на той же сковороде, на которой запекалась.

● *Примечание.* Из свежей рыбы можно брать осетрину, белорыбицу, севрюгу, а из соленой осетровую тешку или прямо соленую осетрину.

## Постные наливашники

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешав 2 ч. л. горчичного масла с одной рюмкой рому, разбавить эту смесь холодною водою в таком количестве, чтобы

из всей смеси получился один стакан.

Высыпав затем на стол 400 г просеянной муки, сделать в середине углубление, придав, таким образом, муке форму колодца, в средину которого влить приготовленную жидкость, положить немного соли и замесить сначала ножом, а затем (когда часть муки соединится с водою) руками крутое тесто. Когда последнее будет готово, т. е. сделается гладким и ровным и при разрезывании не будет тянуться за ножом, то раскатать его очень тонко, как на пельмени, вырезать кружочками, на каждый кружочек положить ложку какого-нибудь сухого варенья, например клюквы, мармеладу, пастилы, защипать каждый наливашник полумесяцем, в форме вареника, и жарить в горячем горчичном масле так же, как и во фритюре. Когда наливашники поднимутся и зарумянятся, то вынуть на сито и обсыпать мелким сахаром.

## Обед № 8

Меню обеда на 5 персон
**1.** Ленивые щи грибные
**2.** Котлеты рыбные
**3.** Вишневое мороженое

### *Ленивые щи грибные*

*Грибов сухих* — 100 г
*Капусты свежей* — 500 г
*Кореньев* — по 1 шт.
*Томату* — 50 г
*Масла* — 100 г
*Муки* — 2 ст. л.
*Луку, букет, соли* — по вкусу
*Воды холодной* — 8 тарелок

### *Котлеты рыбные*

*Судака* — 1–1,2 кг
*Белого хлеба* — 2 ломтика
*Рыбного бульону холодного* — ½ стакана
*Масла постного в котлеты* — 100 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Воды или льду* — для сочности

*Соли, перцу* — по вкусу
*Сухарей* — для панировки

Для соуса:
*Рыбного бульону* — 2½ стакана
*Муки французской* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г
*Томату* — 50 г
*Маринованных грибов* — 50 г
*Корнишонов* — 50 г
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Вишневое мороженое*

*Ягод вишен — 600 г или варенья* — 400 г
*Сахару* — 300 г
*Воды* столько, чтобы получилась 1 бутылка вместе с соком

## Ленивые щи грибные

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Поставить вариться грибной бульон. Свежую капусту нарезать крупно, обланжирить и утушить до мягкости с кореньями, как и для мясных щей, с прибавкою постного масла и грибного бульона. Затем заправить капусту горячей пассеровкой и пюре томатов и развести процеженным грибным бульоном. Вареные грибы тонко нашинковать, спассеровать на постном масле вместе с шинкованным луком и опустить тоже в щи. После этого поварить еще с ½ часа, чтобы получше упрели, и тогда уже подавать.

## Котлеты рыбные

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Сняв филеи с судака или щуки, мелко изрубить вместе с белым хлебом, размоченным в рыбном бульоне, сваренном из костей и головы этой же рыбы. Когда мякоть будет мелко изрублена, то прибавить соль, перец, постное масло, мелко колотый лед или холодную воду для сочности, все хорошенько размешать и делать котлеты, как и скоромные, соблюдая те же правила. Сделав котлеты, запанировать их в толченых, просеянных сухарях (без яйца) и жарить, как скоромные, на горячем масле. На гарнир к котлетам можно подать жареный картофель или зеленый горошек и подать пикантный соус.

Для соуса приготовить горячую пассеровку, развести ее рыбным бульоном и прибавить столько томату, чтобы соус получил розовый цвет; высадить его до густоты сметаны, прибавить нарезанные мелкими кубиками маринованные грибы и корнишоны и дать еще вскипеть с маринадами. По вкусу можно прибавить каенского перцу.

## Вишневое мороженое

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять вишни, вынуть из них косточки, истолочь ягоды в ступе и прожать через салфетку. Затем взять 300 г мелкого сахару, залить его холодной водой, положить несколько истолченных косточек вишен и сварить легкий сироп. Когда сироп будет готов, то отставить на стол, влить сок из вишен, дать совершенно остыть, процедить его в мороженицу, заранее заправленную в лед с солью, и заморозить до готовности, почаще промешивая лопаточкой, если таковой не имеется в мороженице. Перед тем как подать, опустить ложку в кипяток и тогда уже вынимать ею мороженое.

Если последнее желают подать не по порциям, а в целом виде, то взять форму-тумбу или парфейный колпак, поставить форму в лед с солью, и когда мороженое готово, то переложить из мороженицы в форму, умяв поплотнее, закрыть форму сверху кружком бумаги, накрыть крышкой, засыпать сверху льдом с солью и так держать до отпуска, приблизительно 1½ — 2 часа. Если желают подать мороженое порционными формами в виде отдельных различных фигурок, как то: раковинок, груш, яблок и проч., то для этой цели берутся особые формочки с двумя половинками, в каждую из которых накладывается понемногу готового мороженого; после того половинки формочки складываются вместе и прижимаются так, чтобы лишняя часть наложенного мороженого вышла из формочки; затем, не раскрывая последнюю, положить в мелкотолченый лед с солью, наложить так же вторую, третью формочки — и так до конца по числу персон, положить их в лед с солью и держать с ½ часа. Между тем заправить льдом с солью шкаф для мороженого, т. е. жестяную коробку с решетками и дверцей; нарезать листиков бумаги по числу формочек мороженого, и когда последнее окрепнет, то открыть формочки, вынуть из них осторожно мороженое вилкою на бумагу и тотчас положить в означенный шкаф, на решетку, и так поступать со всеми остальными формочками; затем закрыть плотно шкаф, сверху наложить льду, засыпать солью и оставить так до отпуска. Мороженое,

приготовленное в таких формочках, подается всегда на постаментах изо льда, теста и проч. Зимою, за неимением свежих ягод, мороженое можно приготовить из вишневого варенья, которое прямо разбавляется кипятком, потом процеживается и замораживается, как указано выше. Сахар совсем не прибавляется.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Другие сорта мороженого.*

Способ приготовления вишневого мороженого может быть также применяем при приготовлении других ягодных и фруктовых мороженых, например, мороженого из земляники и других ягод. На 5 персон обыкновенно берется 1½ стакана соку или пюре из ягод, 1½ стакана воды и 300 г сахару. Вишен же берется больше, чем земляники и других ягод, потому что вишни имеют косточки, которые входят в общий вес при покупке. Кроме того, для вишневого мороженого идет только самый сок, получаемый из ягод, тогда как земляника, малина и прочие ягоды протираются целиком и превращаются в пюре.

• Если *ягоды или фрукты* очень кислы, то на указанную пропорцию пюре или сока нужно положить больше сахару или же, наоборот, взять меньше ягодного пюре или сока.

• *Поправки.* В тех случаях, когда мороженое очень “жирно”, т. е. сироп слишком сладкий, отчего мороженое плохо мерзнет, следует прибавить в него 1 ложку холодной воды.

• Если *мороженое* “снежно”, т. е. сироп недостаточно сладок, нужно прибавить ложку сиропа.

• *Прибавка сока.* Во все фруктовые и ягодные мороженые сок или пюре кладется уже в сваренный сироп, а не в холодную воду, потому что от кипячения сок потеряет вкус и аромат, а следовательно, и самое мороженое получится безвкусное и неароматичное.

• *Косточки.* В сироп вишневого мороженого кладется несколько расколотых косточек для придания аромата. Но если косточек положено очень много, то сироп получает горький вкус.

• *Толчение.* Толочь вишни лучше в мраморной, а не в медной ступке, потому что от нее ягоды получают особый привкус. Если же не имеется такой ступки в хозяйстве, то лучше размять ягоды ложкой в каменной чашке, но не толочь в медной ступке. По той же причине и ягодный сок не следует долго оставлять в медной посуде.

**Обед № 9**

Меню обеда на 5 персон

**1.** Горох с гренками

**2.** Винегрет с соленой рыбой

**3.** Миндальный кисель

**Горох с гренками**

*Гороху лущеного (очищенного)* — 400 г

*Масла постного* — 100 г

*Воды* — 8 тарелок

*Соли* — по вкусу

*Муки* — 1 ст. л.

*Белого хлеба для гренков* — 1 булку (5 ломтиков)

**Винегрет с соленой рыбой**

*Соленой рыбы* — 1 кг

*Свеклы* — 3 шт.

*Картофелю* — 5 шт.

*Соленых огурцов* — 5 шт.

*Грибов маринованных* — 200 г

*Капусты шинкованной кислой* — 400 г

*Зеленого луку* — 2 головки

*Для острого соуса: масла постного, горчицы, уксусу* — по вкусу

**Миндальный кисель**

*Миндалю сладкого* — 200 г

*Миндалю горького* — 10 шт.

*Сахару* — 250 г

*Воды* — 5 стаканов

*Картофельной муки* — 5 ст. л.

## Горох постный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв очищенный (половинчатый) горох, промыть, залить его холодной водой и поставить вариться до тех пор, пока будет совершенно мягкий; тогда протереть через сито вместе с отваром, в котором горох варился. Полученный суп посолить, опустить в него прожаренный на масле шинкованный лук и дать вскипеть несколько раз. Если суп будет недостаточно густ, то его можно заправить горячей пассеровкой, приготовленной на постном масле. Отдельно к гороху подать гренки из белого или черного хлеба.

## Винегрет с соленой рыбой

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить соленую рыбу (осетрину, белугу, тешку и проч.), как указано в общей статье о приготовлении рыбы, остудить ее в отваре. Когда будет совсем холодная, нарезать небольшими ломтиками поперек волокон. Вареную или печеную свеклу и вареный картофель нарезать кубиками или на круглую выемку, соленые или свежие огурцы очистить от кожицы, нарезать косячками, маринованные грибы также нарезать кубиками, кислую шинкованную капусту отжать, зеленый лук промыть и мелко нарезать, и все это смешать вместе, выложить в глубокое блюдо, миску или салатник, заправить сначала острым соусом, т. е. смешать вместе горчицу, постное масло и уксус, а потом сверху покрыть постным провансалем (без желтков) и подавать. Можно подавать винегрет и не покрывая провансалем. Если рыба очень соленая, то перед варкой ее можно вымочить в холодной воде.

## Примечание о соленой рыбе

Соленая осетрина и белорыбица подаются только отваренными натурально. К ним подается хренный соус. Ее преимущественно употребляют для приготовления постных супов, винегрета, селянок и т. д., а также, за неимением свежей рыбы, ее можно употреблять на приготовление самых простых вторых блюд.

## Примечание о треске

Как свежую, так и соленую треску нужно предварительно побить скалкой, чтобы стала мягче, а затем намочить в холодной воде на 24 часа, меняя воду каждые 4 часа, иначе рыба будет очень твердой.

При варке треска заливается холодной водой, варится в закрытой посуде на медленном огне. Переложив ее на сито, дают стечь с нее соленой воде. Треска подается или просто отваренная с постным или скоромным маслом, или залитая соусом бешемель.

## Миндальный кисель

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить миндальное молоко, т. е. миндаль сладкий и горький ошпарить, очистить от кожицы и мелко истолочь в ступке, прибавляя воды; потом процедить через кисею или

салфетку, отделить часть молока для разведения картофельной муки (½ стакана). В остальное молоко всыпать сахар и поставить на плиту. Как только молоко закипит ключом, то сразу влить в него картофельную муку, разведенную оставленным молоком, быстро размешать, дать вскипеть один раз, вылить в миску и подавать горячим или холодным, по желанию.

Все правила, относящиеся к приготовлению киселя, *см. обед № 3 постного стола (кисель из ягод)*.

Кисель шоколадный варится точно так же, как и миндальный; шоколад натирается на терке, разводится молоком, прибавляется сахар и ставится вскипеть; затем заправляется картофельной мукой.

## Обед № 10

Меню обеда на 5 персон
**1.** Суп из свежих кореньев
**2.** Лещ фаршированный
**3.** Сдобный пирог с черносливом

### *Суп из свежих кореньев*

*Кореньев* — по 2 шт. всех сортов
*Луку* — 1 шт.
*Масла прованского* — 50 г
*Шпинату* — 200 г
*Щавель* — 200 г
*Помидоров* — 5 шт.
*Или же макарон, вермишелю, рису* — 100 г
*Томату* — 50 г
*Воды* — 5 тарелок

### *Лещ фаршированный*

*Леща* — 1–1,2 кг
*Гречневой крупы* — 200 г
*Масла постного* — 50 г
*Луку* — 1 шт.

Для соуса:
*Ершей для бульона* — 1 десяток
*Воды* — 1 бутылку, чтобы получилось бульону — 2½ стакана

*Муки* — 1 ст. л.
*Масла постного* — 100 г
*Белого вина* — ¼ стакана
*Томату* — 100 г
*Лимонного соку* — по вкусу

## *Пирог с черносливом*

*Муки* — 400 г

*Воды* — 1 стакан
*Масла постного* — 100 г
*Сахару в тесто* — 50 г
*Чернослив* — 400 г
*Сахару* — столько, сколько получится пюре
*Дрожжей* — на 2 коп.

## Суп из кореньев и зелени

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прежде всего сварить бульон из кореньев так: взяв все сорта кореньев, очистить, промыть, мелко нашинковать и спассеровать вместе с шинкованным луком на прованском или каком другом постном масле (пассеровать в глубокой посуде). Когда коренья заколеруются, то залить холодной водой и поставить вариться в закрытой посуде; когда начнет кипеть и появится пена, то снять ее ложкой, как и с мясного бульона, потом посолить, опустить букет и варить еще около часа, чтобы коренья разварились и навар получил хороший вкус. Тогда процедить его через сито и заправить каким-нибудь мучным гарниром, отдельно отваренным, как для мясных русских супов, например: рис, макароны, вермишель и проч., и для придания лучшего вкуса положить немного пюре томатов-консервов или же прямо, не процеживая, чтобы не удалять коренья, опустить в бульон шпинат и щавель, нарезанные греночками, свежие помидоры, дать вскипеть, а перед отпуском опустить еще отдельно отваренный зеленый горошек, бобы, спаржу суповую, нарезанную кружками, цветную капусту, нарезанную на маленькие кустики и вообще всевозможную зелень. Но, конечно, это возможно сделать только весной или летом, когда вся зелень дешева.

Таким образом можно приготовить суп и на скоромном масле. Зимою вместо свежих можно брать сушеные коренья, но вкус супа получается уже значительно хуже, чем из свежих

кореньев.

● *Примечание.* В скоромные дни этот суп можно заправлять пассеровкой, льезоном из желтков и сливок или сметаной.

## Лещ фаршированный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выпотрошить леща через брюшко (по первому способу), промыть, посолить внутри и наполнить средину рассыпчатой гречневой кашей, прожаренной на постном масле с шинкованным луком; положив фарш, зашить разрез голландскими нитками, сверху посолить, запанировать леща в муке, положить на сковороду на горячее масло и поставить в горячий духовой шкаф, почаще поливая маслом. Когда лещ заколеруется с обеих сторон, то полить его немного томатным соусом, приготовленным на грибном или рыбном бульоне, как для рыбных котлет, и подержать еще немного в печке, чтобы пропитался соусом. Когда рыба будет готова, то переложить на блюдо, вынуть осторожно нитки, полить еще немного соусом, а остальной подать отдельно в соуснике.

## Пирог с черносливом

Приготовить кислое тесто постное так же, как и скоромное, с тою разницей, что только не класть желтков; приготовить пюре из чернослива, тоже остудить. Затем тесто раскатать довольно тонко, кружком, сложить на лист, посыпанный мукой, положить чернослив и защипать только края, как у ватрушек, оставив средину открытой. Из остатков теста можно сделать сверху переплет. Поставить пирог в горячий духовой шкаф. Когда заколеруется и будет свободно отставать от листа, то готов.

## Пюре из чернослива

Французский чернослив тщательно промыть в теплой воде, потом залить холодной водой так, чтобы был хорошо покрыт, и варить на плите, под крышкой, на медленном огне до мягкости. Когда чернослив хорошо разварится, то положить в него сахар кусками, рафинад (на 400 г чернослива 100 г или 150 г сахару), и тертой апельсинной цедры, накрыть плотно крышкой и поставить в духовой шкаф “на пар” или на кирпич минут на 20. Когда сахар распустится и чернослив сделается черным, то протереть его через частое сито; полученное пюре можно подавать холодным и

горячим, как самостоятельное блюдо, в виде каши и можно употреблять для пирогов, крема, мусса, самбука, пуддинга и других сладких блюд.

● *Примечание.* Такой же пирог можно сделать с клюквенным или каким-либо другим вареньем. Вместо клюквенного варенья можно взять сырую клюкву, перебрать, пересыпать ее мелким сахаром, положить на раскатанное тесто, сделать сверху переплет и испечь в духовом шкафу. Когда тесто и клюква хорошо пропекутся, то, вынув из печки, посыпать пирог сахарной пудрой, истолченной с ванилью.

# Холодные закуски

# Примечание о рыбном ланспике

*Рыбный ланспик* приготовляется из ершей или из костей и голов той рыбы, филеи которой берутся для данного блюда.

Очистив ерши от внутренностей (сделать разрез у горла), вынуть молоки, поставить ерши вариться, как для ухи, и когда отвар получит крепкий вкус, процедить, положить в него отмоченный в холодной воде желатин или приготовленный рыбий клей и оттянуть, как мясной ланспик. Можно ланспик очищать и одними белками, но лучше приготовить оттяжку из паюсной икры, как для ухи. Дальше поступать, как и с мясным ланспиком.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Все подробности приготовления мясного ланспика относятся и к приготовлению рыбного *(см. разновидности бульона "ланспик")*.

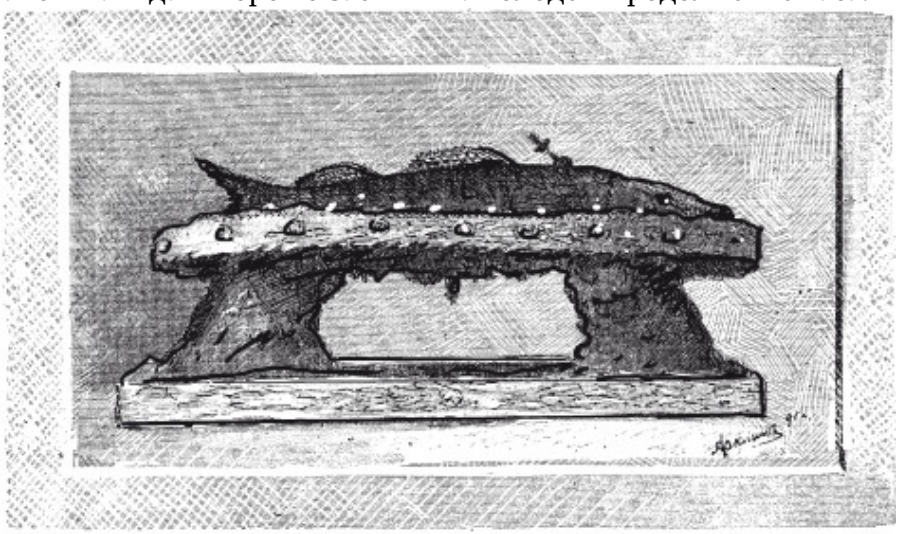
• *Ерши.* Для приготовления рыбного ланспика всегда берутся ерши, как сорт рыбы, заключающий в себе наибольшую клейкость. Для получения 1 бутылки готового ланспика берется 1 десяток ершей и 4 стакана воды. Кроме ершей, на ланспик можно брать кости и голову той рыбы, мякоть которой идет для данного холодного блюда, заливного, салата и проч.

• *Желатин.* Когда 1 бутылка ланспика выварена из 10 штук ершей, то желатину кладется на это количество жидкости 10–12 листов; но, конечно, чем больше взято ершей, тем бульон получает больше клейкости, и тогда количество желатину уменьшается.

• *Постный ланспик.* Если нужен постный ланспик, то вместо желатина берется осетровый клей, который предварительно наламывается на кусочки, промывается, потом заливается холодной водой в таком количестве, чтобы клей был покрыт ею, и кипятится на легком огне, пока половина жидкости не испарится, тогда процеживается через кисею и прибавляется в сваренный для ланспика рыбный бульон в таком количестве, чтобы ланспик получил надлежащую клейкость (на 2 бутылки среднего бульона 50 г клею или 8 г на стакан), а затем оттягивается еще паюсной икрой, как указано в статье "Уха" *(см. по оглавлению)*.

# Холодная рыба с гарнирами

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Отварив, как сказано в общих правилах о приготовлении рыбы, цельную рыбу: судака, форель, лососину, сига и проч., остудить ее в том же отваре, затем снять кожу, переложить на длинную деревянную подставку, обклеенную бумагой или лапшовым, или заварным тестом *(см. обед № 6 французской кухни)*, брюшком вниз, убрать по хребту раковыми шейками или цельными вареными раками, загнутыми в виде птички, маринадами и зеленью петрушки, покрыть сеткой из ланспика и дать хорошо застыть на холоде в продолжение часа.

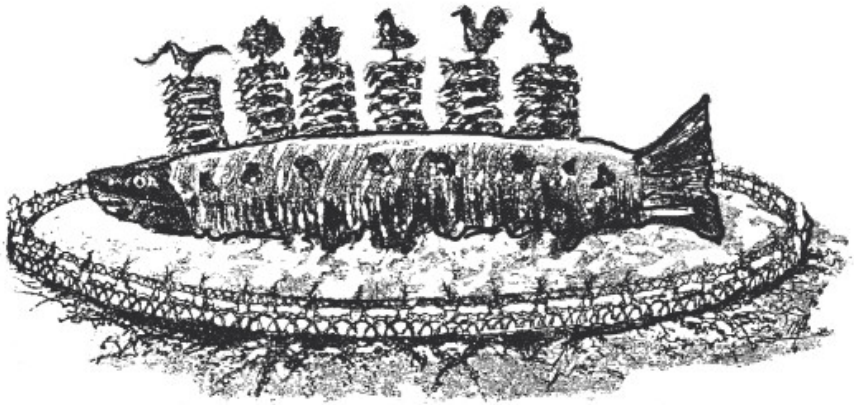


*Холодная отварная рыба. Исполнена Л. К. Астафьевым.*

Потом обтереть края блюда полотенцем и расположить кругом рыбы букетом: гарнир итальен, заправленный острым соусом, раковые шейки, маринады — а кругом, по краю, положить крутоны из ланспика. О приготовлении сетки и крутонов из ланспика *см. общую статью о приготовлении холодных блюд*. К рыбе подается соус провансаль, тартар и другие.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ К ХОЛОДНОЙ РЫБЕ Относительно приготовления холодной рыбы следует заметить, что при ее варке целиком должны быть соблюдены все правила, указанные в общей статье о приготовлении рыбы. Ввиду того, что холодная рыба подается положенной на брюшко, а не на бок, ее в решетке котла следует привязывать в таком положении, чтобы она потом сохранила свою форму, т. е. форму плавающей рыбы, хребтом вверх. Кроме того, надо заметить, что при варке рыбы

для холодных блюд вода солится гораздо меньше, чем для горячей рыбы; последнее объясняется тем, что сваренную рыбу необходимо остуживать в самом отваре, иначе она не будет сочная; между тем если она пролежит в сильно просоленном отваре, то, пропитавшись им, станет слишком соленой.



*Холодная отварная рыба. Исполнена Братцевым.*

# Рыба под маионезом

Цельная рыба, подаваемая под маионезом, отваривается точно так же; после остуживания с нее снимается кожа, она покрывается маионезом *(см. ниже)* и застуживается на холоде, потом сверх маионеза покрывается сеткой ланспика, снова застуживается, а затем гарнируется раковыми шейками, маринадами, гарниром итальен, крутонами из ланспика, и подается также с соусом провансаль.

# Цельная заливная рыба

Отварив и остудив небольшую цельную рыбу (весом 400 или 600 г), снять с нее кожу, положить ее на бок, в продолговатую форму соответствующей величины (на дне формы предварительно должен быть застужен ланспик), сверху залить ланспиком в таком количестве, чтобы рыба была вполне покрыта им со всех сторон. Когда ланспик хорошо застынет, то вынуть рыбу из формы на блюдо, огарнировать кругом таким же гарниром, как указано выше, подавать с соусом провансаль. Это блюдо получает очень красивый вид, если имеется фигурная форма (изображающая собою рыбу), в которой и застуживается залитая ланспиком рыба.

# Заливное из ломтиков рыбы

Берется некостлявая рыба и снимаются филеи с костей и с кожи; из ее головы и костей, с прибавлением ершей, варится бульон, который потом процеживается через сито.

Филеи же рыбы нарезаются ломтиками и отвариваются в этом же рыбном бульоне, из которого потом приготовляют ланспик. Когда филеи рыбы будут отварены, ланспик и гарниры готовы, то взять форму-рамку, поставить ее в лед, на дно положить раковые шейки, зелень петрушки и часть гарниров, потом залить немного ланспиком и дать ему застыть.

Затем положить ряд филеев рыбы вперемежку с гарнирами, опять залить ланспиком, застудить и так поступать, пока форма будет полная, тогда дать застыть еще с ½ часа, потом выложить на блюдо, положить в отверстие формы часть гарниров, смешанных вместе, остальной весь гарнир расположить кучками кругом формы; из остального ланспика нарезать, на выемку или от руки, крутоны и положить их кругом по краю блюда. Отдельно в соуснике подается соус провансаль. Точно так можно приготовить заливное из дичи, поросенка, курицы, телячьей головки и проч.

Если приготовляется заливное из курицы, то курицу нужно сварить, потом отделить всю мякоть от костей и нарезать бланкетами, а кости положить обратно в бульон, поварить еще и сделать из него ланспик; если делается заливное из дичи, то дичь жарится, потом мякоть снимается с костей и нарезается бланкетами, а из костей варится бульон, из которого потом приготовляется ланспик.

# Гарнир итальен

Гарнир итальен подается обыкновенно к различным холодным блюдам, к мясным, из живности и дичи.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив от кожицы репу, морковь и картофель, нарезать их сначала на тонкие ломтики, а потом каждый ломтик изрезать кубиками или тоненькими длинными палочками, длиною 2–3 сантиметра, затем каждый гарнир отваривается особо в крутом соленом кипятке до мягкости (репа в одной кастрюле, морковь в другой, картофель в третьей и т. д.), откидывается на сито и обливается холодной водой. Кроме кореньев и картофеля, в гарнир итальен входят отваренные шинкованные зеленые бобы, зеленый горошек, отваренная цветная капуста, нарезанная мелкими кусками; нарезанная кружочками спаржа, тоже отваренная до мягкости, и, кроме того, маринады: капорцы, оливки, очищенные винтом от косточки, и корнишоны, нарезанные веером. В состав гарнира итальен также входят шейки вареных раков, если этот гарнир подается к рыбным блюдам (заливное, маионез, салат из ершей и проч.). Все перечисленные приготовленные гарниры смешиваются вместе или же раскладываются кругом отдельными кучками в виде букета.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Варка гарниров.* Каждый из гарниров отваривается отдельно ввиду того, что не все овощи имеют одинаковую крепость: одни варятся дольше, другие скорее; если же их варить все вместе в одной кастрюле, то в то время, когда один продукт уже сварится, другой будет еще сырым.

• *Обливание холодной водой.* После варки каждый из гарниров откидывается на сито и обливается холодной водой, чтобы сохранил свой натуральный цвет.

# Винегрет из рыбы

Необходимые продукты и их пропорции на 5 персон
*Рыбы* — 1 кг
*Свеклы* — 3 шт. *К*
*артофелю* — 3 шт.
*Огурцов* — 3 шт.
*Соусу острого* — ½ стакана
*Маринованных грибов, оливок* — 150 г
*Зелени петрушки* — щепотку
*Соли, перцу* — по вкусу
*Масла* — для припускания
*Лимонного соку* — по вкусу

Для провансаля:
*Горчицы Уксусу*
*Прованского масла* — ½ бутылки
*Желтков* — 2 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество рыбы: судака, сига, лососины — снять филеи сначала с костей, а потом с кожи, и вынуть, по возможности, кости. Затем каждый филей нарезать небольшими ломтиками наискось, от головы к хвосту, т. е. начинать резать с широкой части филея. Нарезав таким образом всю рыбу, посолить куски, посыпать перцем, спрыснуть немного лимонным соком и белым вином, уложить их попросторнее на медный плафон или сотейник, смазанный маслом, подлить туда же одну или две столовые ложки холодной воды, накрыть плафон крышкой и поставить на край плиты или в легкий духовой шкаф припускаться до мягкости. Через 10–15 минут, когда рыба станет мягкою, вынести ее на холод и остудить. Пока рыба остывает, приготовить остальные продукты для винегрета таким образом: взяв свеклу средней величины, обмыть немного и, не обрезая корешков, залить холодной водой в таком количестве, чтобы вода только покрывала свеклу, и поставить вариться на хороший огонь, не закрывая кастрюлю крышкой.

Когда свекла станет мягкою, то, слив воду, очистить ее от кожицы, нарезать ровными, одинаковой толщины, ломтиками и из каждого ломтика вырезать зубчатой выемкой звездочки или просто кружочки.

Кроме свеклы, для винегрета нужно также приготовить еще картофель. Последний сварить до мягкости, не очищая от кожи.

Картофель должно ставить вариться в горячей соленой воде под крышкой. Когда картофель сварится, то, слив с него воду, оставить под крышкой некоторое время на плите, чтобы просох, а потом, очистив от кожи, нарезать так же, как и свеклу. Собрав все обрезки, оставшиеся после вырезания свеклы и картофеля, и сердцевину огурцов, мелко порубить их, прибавить туда же немного рубленой зелени петрушки и заправить всю эту смесь острым соусом, приготовив последний из готовой горчицы, уксуса и прованского масла; затем взять свежие или соленые огурцы, срезать с них кожу, разрезать каждый огурец на четыре части в продольном направлении и срезать все зерна, оставив только одну мякоть, которую и нарезать косячками или же вынуть на круглую выемку в форме пятачков. Приготовить соус провансаль на ½ бутылки масла. После этого взять круглое блюдо, на средину его положить в виде горки смесь из рубленых остатков свеклы, картофеля и сердцевины огурцов, смазать эту смесь немного провансалем и затем начать покрасивее накладывать на нее горкой, рядами, ломтики рыбы, картофель, свеклу, огурцы и маринады. Уложив все перечисленные продукты в половинном количестве, смазать их провансалем, а потом опять положить вторую половину винегрета и сверху покрыть все провансалем так, чтобы винегрета не было совсем видно. Сверху посыпать рубленой зеленью петрушки или рубленым трюфелем. Но можно, конечно, и не посыпать совсем. Готовый, уложенный винегрет вынести на холод и застудить хорошенько. Если есть дома вареные раковые шейки, то убрать ими винегрет сверху. Это придает блюду более красивый вид. Можно также сделать сверху сетку из ланспика. Кроме раков, можно положить на гарнир крутоны из ланспика, если последний имеется дома в запасе.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт рыбы для винегрета.* Для винегрета всегда нужно брать рыбу, имеющую мало костей, как например, судака, осетрину, лососину, форель или сига. Это необходимо потому, что рыба покрывается провансалем и, следовательно, под соусом очень трудно рассмотреть кости и легко можно проглотить их, в особенности если костей этих много и притом они очень мелки, как например, у леща, карасей и других костлявых рыб.

• *Припускание.* Так как для винегрета рыба подается не целиком, а в кусках, то ее всегда лучше припускать в собственном соку, нежели отваривать в воде. Если взята осетрина или белорыбица, то ее принято отваривать целиком, а не припускать, а потом уже нарезать на куски.

• *Примечание о снятии филе.* Снимать филе с рыбы для

винегрета нужно таким образом, как указано в общей статье о рыбе.

• *Нарезка филе.* Нарезать филе нужно против слоя, т. е. с широкой стороны, потому что после такой нарезки легче вынуть оставшиеся в мякоти маленькие косточки.

• *Закрытая посуда.* Припускать рыбу нужно всегда под крышкой для того, чтобы снаружи не насыхала корочка и чтобы рыба доходила до готовности при помощи паров.

• *О сохранении вкуса рыбы.* Рыба, припущенная в собственном соку, вкуснее вареной в воде, потому что вполне сохраняет свой собственный вкус.

• *Подготовка посуды для припускания.* Перед тем как рыба складывается на плафон для припускания, посуду эту нужно смазать маслом и смочить немного водой, чтобы куски рыбы не приставали ко дну, отчего, конечно, могут поломаться и потерять свою форму.

• *Остуживание рыбы.* Готовую припущенную рыбу всегда нужно остудить на холоде для того, чтобы она закрепла.

• *Способы приготовления свеклы.* Для винегрета свекла приготовляется двояким способом, а именно: вареная или печеная. Если желают приготовить вареную свеклу, то перед варкой ее не следует не только очищать от кожицы, но даже не следует отрезать корешков, так как от этого свекла теряет свой цвет. Кроме того, для сохранения цвета свеклы ее нужно варить в открытой кастрюле и на сильном огне. Если желают иметь печеную свеклу, то неочищенную свеклу кладут в духовой шкаф и пекут до мягкости, а потом уже очищают.

• *Приготовление огурцов.* С огурцов нужно срезать не только кожу, но и зернышки, которые не имеют никакого вкуса; самая вкусная часть огурца — это его мякоть.

• *Обрезки от гарниров.* Обрезки от свеклы, картофеля и огурцов рубятся и смешиваются вместе для того, чтобы из этой смеси можно было положить основание той формы, которую желают придать всему блюду. Этот рубленый винегрет очень вкусен, в особенности если заправлен острым соусом. Таким образом, и обрезки от различных продуктов не пропадают напрасно, а могут быть употреблены в пищу.

• *Укладывание на блюдо.* Укладывать винегрет на блюдо нужно как можно плотнее, иначе при подаче к столу он может развалиться.

• *Застуживание винегрета.* Для того чтобы готовый винегрет хорошо застыл и окреп, его до подачи к столу лучше всего держать в холодном месте.

• *Примечание о винегрете из мяса и живности.* Винегрет также

можно приготовлять из оставшейся вареной или жареной говядины, телятины, домашней птицы и дичи, и, кроме перечисленных гарниров, к нему прибавляют маринад, а для украшения — крутоны из ланспика.

• *Примечание для постного стола.* Все помещенные в этом отделе рыбные блюда могут подаваться в посту, даже и маионез из рыбы, потому что этот соус хотя и приготовляется с желатином, но его можно заменить рыбным клеем; точно так же соус провансаль, подаваемый ко всем холодным блюдам, можно заменить или острым холодным горчичным соусом, или приготовить его без желтков. (Способ приготовления провансаля *см. по оглавлению*.)

# Салат из ершей

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Ершей* — 25 шт. крупных
*Раковых шеек* — 30 шт.
*Салата эскароль или ромен* — для украшения
*Свежих огурцов* — 5 шт.
*Икры* — 50 г для оттяжки
*Соли* — по вкусу
*Ланспику* — 1½ бутылки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Снять филеи с костей у крупных ершей, а из костей и голов сварить хороший бульон, из которого потом приготовить ланспик с оттяжкой из икры. Филейчики ершей отварить отдельно, залив немного бульоном. Когда все будет готово, то положить чешуйкой на дно формы “рамки” ряд филеев ершей вперемежку с раковыми шейками, залить их ланспиком и остудить, затем положить второй ряд ершей, тоже вперемежку с раковыми шейками и залить ланспиком и т. д., пока форма не наполнится. Когда все хорошо застынет, выложить на круглое блюдо; в отверстие рамки, в средину, положить горкой: свежие огурцы, очищенные от кожи, нарезанные мелкими кубиками и заправленные рубленым укропом и корвелем, очищенные раковые шейки — и вставить в средину букетом пучок салата-латука, эскароль или ромен. Кругом блюда расположить чешуйкой оставшиеся филеи ершей, которые можно покрыть маионезом, подкрашенным раковым маслом. По краям блюда положить крутоны ланспика, раковые шейки и огурцы, нарезанные кубиками. К салату из ершей подается соус провансаль.

● *Другой способ приготовления салата из ершей.* Приготовить филе ершей, свежие огурцы, раковые шейки и ланспик, как указано выше. Затем приготовить какой-нибудь крустад из риса или заварного теста в виде усеченной пирамиды, положить на этот крустад филейчики из ершей горкой. Между филейчиками положить ломтики свежих огурцов, раковые шейки и нарезанный салат, покрыть все сверху густым соусом провансаль, а сверху поставить букетом салат, кругом по краю блюда положить крутоны из ланспика или огарнировать рубленым ланспиком. До отпуска держать на холоду. Салат из ершей можно подать также в фарфоровом салатнике или в хрустальной вазе, уложив его точно так же, как салат Оливье *(см. по оглавлению)*.

● *Холодная осетрина в ланспике.* Отварить нужное

количество свежей осетрины, как указано в *обеде № 12* французской кухни *(см. осетрина по-русски)*. Остудить ее в этом же отваре. Потом снять кожу, вынуть хрящи и нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, держа нож наискось, чтобы ломти были шире. В разрезе куски должны иметь белый цвет. Начинать нарезку нужно с широкого конца (от головы). Из рыбного отвара приготовить ланспик, налить на широкий сотейник тонким слоем и поставить на лед. Как только ланспик начнет застывать, как яйцо всмятку, то положить на него куски осетрины в том порядке, как они нарезаны. На каждый ломтик осетрины можно положить ветку зеленой петрушки или раковую шейку, кусочки лимона, корнишон, нарезанный веером, и сверху опять залить полузастывшим ланспиком и опять вынести на холод. Когда все хорошо застынет, то обровнять ножом все куски, чтобы ланспик лежал на них ровным слоем, переложить куски на блюдо в соответствующем порядке, обложить кругом гарниром итальен и крутонами из оставшегося ланспика и подать отдельно соус провансаль или тартар.

# Крустад д’омар

Приготовить паштетное тесто *(см. по оглавлению)* из французской муки, на сливочном масле. Из этого теста испечь тарталетки, как для филе миньон *(см. французский стол, обед № 1)*. Приготовить соус провансаль, которым заправить шейки вареных омаров (можно взять консервы). Из ершей сварить хороший рыбный ланспик и разлить последний по тарталетным формочкам в таком количестве, чтобы получилось одинаковое число формочек из теста и формочек из ланспика, т. е. если из теста выпечено 12 шт. тарталеток, то и из ланспика нужно приготовить тоже 12 шт. Разлив ланспик в формочки, дать немного застыть на льду. Когда ланспик будет такой густоты, как яйцо всмятку, то дно каждой формочки убрать покрасивее трюфелями или зеленью петрушки и застудить окончательно. Когда все будет готово, то тарталетки из теста наполнить омарами, заправленными провансалем, сверх соуса положить клешни от омаров и накрыть все тарталеткой из ланспика (опрокинуть ланспик из формы на соус). Таким образом, получается очень красивая коробочка из теста, покрытая сверху прозрачным колпачком. Выложив таким образом все формочки, поставить их на круглое блюдо или тарелку и застудить еще немного — подается как холодная закуска. Тарталетки из теста и ланспик можно приготовить заранее, но наполнять соусом нужно незадолго до подачи, иначе размокнут и потеряют форму.

Вместо омаров можно брать филейчики курицы или дичи, нарезанные мелкими кубиками, или же филеи какой-либо рыбы, осетрины, судака и проч. На 15 шт. тарталеток обыкновенно приготовляется: паштетное тесто на 100 г муки, ¾или ½ бутылки ланспику, соус провансаль на ¼ бутылки масла и 1 маленькая коробка омаров.

# Ростбиф холодный

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Остудить зажаренный ростбиф, снять вырезки с кости (приготовление ростбифа *см. обед № 1 русский стол*), нарезать его тонкими ломтиками поперек волокон и положить обратно на кость, расположив сначала затылочную вырезку, а поверх нее внутреннюю, или, нарезав точно так же остатки накануне изжаренного ростбифа, расположить эти ломтики прямо на блюдо без кости, укладывая их в том порядке, в котором они лежали до нарезки. Затем, обложив ростбиф в виде букета (т. е. небольшими кучками) гарниром итальен, положить по краям блюда крутоны ланспика вперемежку с мелко нарезанным ланспиком. Если ростбиф подается на костях, то поверх костей посыпать скобленым хреном. Отдельно в соуснике к ростбифу подается масло монпельерское *(см. по оглавлению)*.

# Беф гляссе

*Филе жареное* — 800 г
*Репы, моркови* — по 2 шт.
*Спаржи* — 400 г
*Цветной капусты* — 1 кочан
*Зеленого горошку* — 100 г
*Помидоров* — 5 шт.
*Зеленых бобов* — 100 г
*Луку-шарлот* — 100 г
*Салату* — 3 кочна
*Гляссу* — 2 бутылки
*Каштанов* — 400 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять оставшийся холодный ростбиф без костей или изжарить филе, выставить его на холод и дать вполне остыть. Нарезав мясо тонкими ломтиками поперек волокон, сложить их попросторнее на плафон, полить полузастывшим гляссом (темный мясной ланспик), как заливается осетрина ланспиком, и вынести на холод. Когда глясс застынет, залить вторично мясо тем же гляссом, снова вынести его на холод, дать остыть и опять залить третий раз, повторяя то же самое до тех пор, пока на мясе образуется слой глясса в ½ пальца толщины. Ломтики мяса можно заливать гляссом точно так же, как и ломтики осетрины *(см. выше)*. Затем сложить все ломтики на блюдо в том порядке, в каком они лежали до нарезки, все залить гляссом и снова остудить. Потом огарнировать блюдо гляссированными кореньями, каштанами, зеленью, нарезанными кубиками помидорами и салатом. Кругом по краю блюда можно сделать бордюр из лапшового теста.

Соус кумберланд *(см. ниже)* подается отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Глясс.* Глясс, т. е. крепкий мясной ланспик темного цвета (его подкрашивают поджигой и мадерой), приготовляется из фюме, мясного сока или мясного бульона, должен быть клейким, иначе не может держаться на мясе. Ломтики мяса должны быть облиты густым слоем глясса; но так как густой слой не застывает очень долго, то предпочтительнее обливать понемногу несколько раз, давая каждый раз застывать. Мясо заливается полузастывшим, а не жидким гляссом, для того чтобы он скорее застывал. Глясс непременно нужно оттягивать мясной оттяжкой с

прибавкой мадеры.

• *Укладывание на блюдо.* Ломтики беф-гляссе кладутся на средине блюда или в два яруса, или на деревянной подставке, оклеенной бордюром из лапшового теста; это делается для того, чтобы блюдо казалось выше и полнее.

# Филе под соусом равигот

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Жареной холодной вырезки* — 800 г
*Гарниру итальен* — 5 ст. л.
*Ланспику для гарнира* — 1 бутылку

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезав тонкими ломтиками изжаренную холодную филейную или затылочную вырезку, обмакнуть каждый ломтик в заранее приготовленный соус равигот настолько густой, чтобы из-под него совсем не было видно мяса, поэтому в соус равигот для густоты нужно прибавить немного распущенного ланспика. Затем переложить эти ломтики на блюдо и обложить кругом гарниром итальен и ланспиком, совершенно так же, как холодный ростбиф. В этом случае соус равигот отдельно не подается.

# Соус равигот (холодный)

В приготовленный соус провансаль прибавить эссенции шпината и из разной зелени *(см. общую статью о соусах)*, чтобы соус получил хороший вкус и цвет, размешать и подать к тем же блюдам, как и провансаль. Если соусом равигот покрывается филе, то в соус прибавляется немного ланспику (на ½ бутылки прованского масла ¼ бутылки ланспика), чтобы он не стекал с мяса, а плотно держался на нем.

# Телячья головка фаршированная

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Телячьей головки* — 1 шт.
*Сосисочного фарша* столько, чтобы наполнить головку (приблизительно 600 г)
*Глясcу, чтобы покрыть головку* — 1 бутылку
*Соусу* — 1½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв очищенную от шерсти и опаленную цельную телячью головку, у которой не вырублены мозги, обланжирить ее в кипятке, затем переложить в холодную воду, чтобы немного остыла, и тогда снять все мясо вместе с кожей с костей так, чтобы головка осталась цельною. Для этого сделать продольный разрез на затылке в мясистой части головки, т. е. около нижней челюсти, удалить нижнюю челюсть, потом носовые хрящи, верхнюю челюсть, мозги и т. д. В ушах нужно сделать сквозной надрез. Обмыть ее, обтереть полотенцем, посолить внутри и плотно нафаршировать приготовленным сосисочным фаршем *(см. индейка фаршированная, по оглавлению)* так, чтобы нигде не было пустого места. Можно нафаршировать гратеном, как галантин *(см. ниже)*. После зашить ее по затылку голландскими нитками, чтобы фарш не высыпался, придать руками правильную форму, завернуть в салфетку и обвязать сверху голландскими нитками. Затем переложить в продолговатый котел затылком вниз, опустить туда же вынутые из головы кости и залить холодной водой в таком количестве, чтобы вода все покрыла, и варить под крышкой на краю плиты в продолжение 3–3½ часов, наблюдая, чтобы вода едва кипела одним краем, очень тихо. Когда головка сварится, посолить отвар и, не вынимая голову из салфетки, остудить ее, наложить сверху легкий пресс, чтобы придать правильную форму. Затем снять салфетку и все нитки, переложить на блюдо и накрыть сверху тонким слоем глясса, как покрывается беф-гляссе, т. е. несколько раз поливать и каждый раз выносить на холод. Для придания телячьей головке вполне натурального вида приготовляют из круто сваренного яичного белка и трюфелей искусственные глаза и вставляют их в глазные впадины.

Телячья головка, уложенная на блюдо, гарнируется кругом рубленым ланспиком, приготовленным из отвара костей головки. Соусы подаются к телячьей головке: провансаль, равигот, хрен,

заправленный сметаной.

● *Примечание.* Все объяснения, касающиеся телячьей головки, *см. примечание “суп а-ля тортю”, по оглавлению*.

# Нефаршированная телячья головка

Заготовить телячью головку, как только что указано, отделить все мясо от костей, залить чистой холодной водой (без соли) и отварить, как фаршированную. Остудив в отваре, положить под легкий пресс, а потом нарезать порционными кусками; подается гарнированная ланспиком с хренным соусом, как поросенок.

Нефаршированная телячья головка подается в порционных кусках, а не цельной, потому что, будучи пустой в средине, не может иметь красивого вида. Нефаршированную телячью головку после варки остудить под прессом и, разрезав на порции, можно согреть в белом соусе на пару и подавать в горячем виде. К горячей телячьей головке можно подать кисло-сладкий соус *(см. по оглавлению)*, тогда куски вареной головки панируются в яйце и сухарях и жарятся на масле, как телячьи ножки.

# Поросенок холодный

Необходимые продукты и их пропорция на 8–10 персон

*Поросенка* — 1 шт.
*Ланспику* — 1½ бутылки
*Гарниру итальен* — 10 ст. л.
*Трюфелей* — 3 шт.
*Зелени петрушки*
*Фисташек* — 50 г
*Соли* — по вкусу
*Лимон* — 1 шт.

☛ ПРАВИЛА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ Вынув из поросенка внутренности и прямую кишку, обмыть его, натереть его лимоном, заправить задние и передние ножки, как и для жареного поросенка, завернуть в салфетку и положить в рыбный котел. Затем залить его холодной водой в таком количестве, чтобы поросенок был совершенно покрыт, накрыть крышкой и поставить вариться на плиту, сначала на сильный огонь, но как только вода раз вскипит, отставить на край плиты; варить до готовности, не кипятя, на медленном огне. Когда поросенок сварится, то снять котел с плиты, переложить поросенка в холодную воду со льдом и дать вполне остыть. Тогда только вынуть его, тщательно обтереть полотенцем, разрубить на куски *(см. ниже)*, уложить их на блюдо в том порядке, какой имели до нарезки, сверху украсить фисташками и трюфелями, зеленью петрушки и ломтиками лимона, сеткой ланспика, а кругом положить гарнир итальен, отдельно же в соуснике подается соус провансаля или тертый хрен со сметаной.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Покупка поросенка.* В продаже имеются поросята парные и мороженые, отпоенные молоком и болтушкой *(подробности см. в мясоведении)*. Поросята парные и молочного отпоя после варки имеют натурально белый цвет, а поросята мороженые и плохого отпоя после варки получают серый цвет. Посуда, в которой варят поросенка, также влияет на цвет кожи поросенка. От ржавой железной посуды на коже появляются пятна рыжего цвета. От никелевой посуды цвет кожи принимает свинцовый оттенок. Предпочтительнее всего варить поросенка в хорошо вылуженном медном рыбном котле, тщательно вымытом, иначе поросенок

может получить запах рыбы.

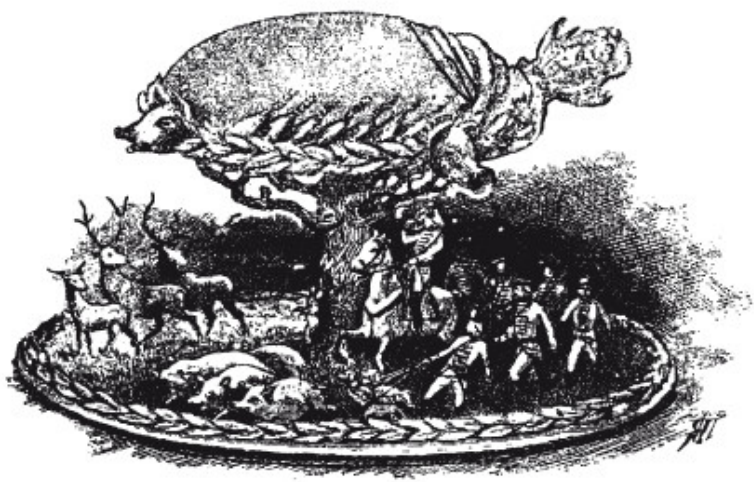
• *Коренья, пряности и уксус.* Никаких кореньев, пряностей и уксуса не нужно прибавлять к воде, в которой варится поросенок, потому что они только затемняют его натуральный вкус; кроме того, от уксуса кожа поросенка темнеет.

• *Соль.* Солить поросенка не следует ни в начале, ни во время варки, так как от нее мясо поросенка краснеет. Поэтому лучше всего солить воду после того, как поросенок уже сварился.

• *Варка.* Для того чтобы поросенок не выварился и вполне сохранил свой вкус, его нужно варить паром, как и цельную рыбу. Поэтому вода должна только вскипеть один раз.

• *Время.* Время, необходимое для варки поросенка, вполне зависит от величины его. Очень маленький поросенок варится не менее 1½ часа.

• *Готовность.* Готовность поросенка узнается, как и готовность мяса, т. е. при помощи иглы.



*Убранство холодного вареного окорока. Исполнен Ф. А. Зеестом.*

• *Остуживание.* Никогда не следует вынимать поросенка тотчас после варки из воды и остуживать его сухим, потому что от этого кожа поросенка темнеет, а мясо теряет сочность.

• *Галантин* приготовляется из поросенка, как и из индейки *(см. ниже)*. Но только разрез у поросенка делается на грудной полости, а не на спине, как у птицы. Через этот разрез вынимаются все внутренности и кости, кроме костей передних и задних ножек.

• *Нарезка поросенка.* Нефаршированный поросенок разрезается несколько иначе, чем фаршированный, а именно: сначала отделяется по суставу голова от туловища и разделяются

по связкам челюсти на две

равные половины. Затем отрезают по суставу передние и задние ножки. После того каждая половина нарезается на куски шириною пальца в три, так чтобы куски как той, так и другой стороны были одинаковой величины и в одинаковом количестве (по 5 или 6 кусков с каждой стороны). Разрубив таким образом поросенка, укладывают его на блюдо так: сначала кладут голову, потом разрезанное туловище по два куска в ряд и затем прикладывают передние и задние ноги на свои места. Если приготовлен галантин из поросенка, то туловище не разрубается пополам, а, отделив по суставу передние и задние ноги, режут все туловище кружками, как колбасу или рулет. Это делается очень легко, так как все кости удалены. После того укладывают на блюдо в соответствующем порядке.

● *Заливное из поросенка* готовится из мелких порционных кусков, как и заливное из телячьих ножек.

# Вареная ветчина (натуральная)

Ветчина варится точно так же, как и крупная рыба, большой кусок беф-бульи, поросенок и проч., т. е. паром, чтобы вода не кипела. После вымачивания ветчину следует обмыть в теплой воде и, не обланжиривая, соскоблить с кожи всю копоть; кроме того, ставя ветчину варить, нужно положить в воду небольшой пучок свежего сена, отчего она получает приятный аромат. Готовность, кроме обычного способа, т. е. посредством иглы, узнается в молодом окороке по коже: если окорок готов, кожа легко разрывается под надавливанием пальцами; в старых окороках готовность узнается по костям: когда окорок готов, то коленная и крестцовая кости отстают от мяса.

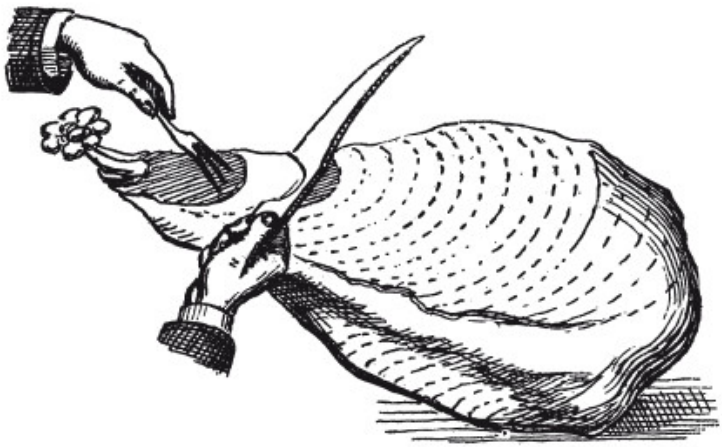
Вареная ветчина нарезается, как жареный окорок телятины.

Если подают ветчину холодной, то окорок ветчины остуживается в том отваре, в котором варился, затем очищается от кожи, которая срезается в поперечном направлении, с узкой стороны до половины окорока, и вырезается ножницами по краю фестонами или зубчиками; кость окорока украшается бумажной кокардой. Нарезка производится, как и в горячем виде. Окорок гарнируется рубленым или нарезанным на выемку ланспиком. Отдельно в соуснике к окороку подается соус кумберланд.

# Как нарезается цельный вареный окорок

Соленый окорок всегда содержит три кости: тазовую вверху, бедренную в средине и подбедерочную внизу.

После того как окорок сварен, пробуют вынуть тазовую кость. Свободное ее вынимание указывает, что окорок хорошо проварен.



*Как нарезать окорок.*

В плохо проваренном окороке эта кость с трудом вынимается. Она также не вынимается и в том случае, когда окорок запекается или подается копченым-сырым. Стараются удалить тазовую кость для того, чтобы она не мешала производить правильную и равномерную нарезку окорока сверху. На представленном рисунке окорок нарезается снизу по наружной и задней его части, кожа при этом снимается вся, и подкожный жир усаживается для украшения гвоздикой. Подается такая ветчина с нижнею костью, конец которой должен быть красиво обернут разноцветной бумагой, нарезанной ленточками. При нарезке левой рукой следует воткнуть вилку в мясистую часть и придерживать, таким образом, окорок; правой же рукой, острым ножом, имеющим узкое лезвие, нарезать окорок снизу вверх на тонкие полулунные ломтики, как это черточками указано на рисунке. Так как полученные ломтики не представляют собою порцию, то их режут обыкновенно все одинаковой толщины. Поверхность же их все больше и больше возрастает при нарезке снизу вверх. Все нарезанные ломтики укладываются в соответствующем порядке на прежнее место.

Передняя часть окорока, от коленной чашечки до тазовой кости, представляет собой наилучшую, наиболее мясистую и

наименее жирную часть во всем окороке. Немцы называют эту часть “Блюменштюк”. Нарезается эта часть также поперек волокон и немного наискось, как это обозначено на рисунке.

# Соус кумберланд

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Луку* — 1 шт.
*Уксусу* — ½ стакана
*Горчицы французской* — 1 ст. л.
*Перцу, лаврового листу* — по щепотке
*Гвоздики, тмину* — по щепотке
*Апельсинов* — 2–3 шт.
*Желе красной смородины, желе черной смородины* — по ½ стакана
*Картофельной муки* — 2 ч. л.
*Мадеры* — 1 рюмку
*Сухого имбирю* — ½ ч. л.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Очистив и нашинковав потоньше луковицу, промыть ее в холодной воде, в салфетке, сложить в кастрюлю, залить уксусом эстрагоном, положить пряности, кроме имбиря, высадить под крышкой “на нет”, затем прибавить туда же натурального желе красной и черной смородины, без желатина, положить готовой французской горчицы, выжать сок из апельсинов, прибавить имбирю в порошке и вскипятить один раз под крышкой. Когда соус закипит ключом, то влить в него картофельную муку, разведенную мадерой, на которой была настояна апельсинная цедра, быстро размешать и дать вскипеть. Когда соус загустеет, то процедить его через редкую салфетку и положить тонко шинкованную апельсинную цедру, настоянную на мадере; если мало остроты, то прибавить по вкусу каенского перцу. Этот соус подается к холодным мясным блюдам: беф-гляссе, к холодной ветчине и проч. — и сохраняется на холоде в продолжение нескольких недель.

## Примечание о настаивании цедры

С апельсина или с лимона срезается цедра (верхняя кожица) очень тонко, и затем с этой цедры срезается белая кожица так, чтобы осталась только одна желтая часть; белую кожицу необходимо срезать, так как она имеет горький вкус. Очищенную цедру нашинковать очень тонко, залить мадерой и оставить так на несколько часов, покрытою крышкой, чтобы вино приняло аромат цедры.

# Сыр (фромаж) из дичи

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Тетерьку* — 1 шт.
*Сливочного масла* — 150 г
*Сыру пармезану* — 50 г
*Соли, каенского перцу* — по вкусу
*Кабуль Мадеры* — ¼ стакана

☛ ПРАВИЛА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв нужное количество филейных рябчиков или тетерьку, ощипать перья, опалить, выпотрошить, заправить и изжарить их натурально до полной готовности, как это указано в общей статье о птице, затем остудить, снять все мясо с костей, мелко изрубить, сложить в ступку, прибавить половину сливочного масла куском, протолочь хорошенько, потом протереть через сито, сложить в кастрюлю, поставить на лед, прибавить по вкусу соли, каенского перцу, сои кабуль, тертого сыру пармезану и начать выбивать лопаточкой, прибавляя понемногу остальное масло в распущенном виде и мадеру, до тех пор, пока фромаж сделается пышным и побелеет. Когда фромаж будет готов, то переложить все в деревянную формочку или на блюдечко, придать конусообразную форму и остудить на холоду. Фромаж из дичи можно подавать в колпачке из застуженного ланспика *(см. шофруа)*.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сыр.* В сыр из дичи можно класть не только сыр пармезан, но и всякий другой острый сухой сыр, например, швейцарский и др., кроме творожных.

## Сыр из зайца

Сыр из мяса зайца готовится совершенно так же, как и сыр из дичи. Зайца предварительно нужно замариновать и зажарить, причем очень важно его не засушить и не пережарить, и затем поступать во всем остальном, как указано выше.

# Шофруа из рябчиков

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Рябчиков* — 5 шт.
*Фаршу гратен* — 10 ст. л.
*Ланспику* — 2½ бутылки
*Соусу шофруа* — 2½ стакана
*Гарниру итальен* — 5 ст. л.
*Тетерьку* — 1 шт. для фромажа
*Масла сливочного* — 150 г для фромажа
*Трюфелей* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

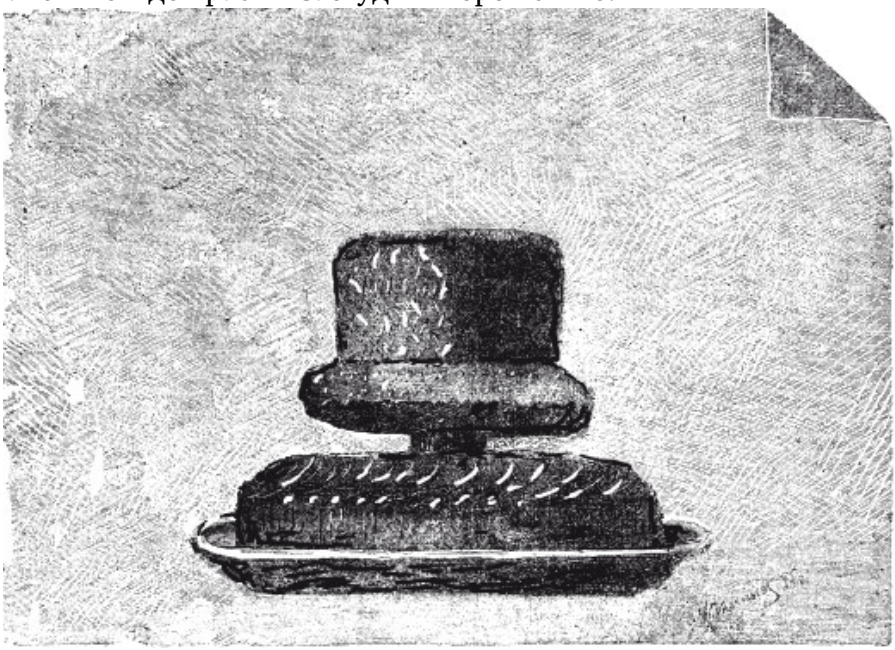
Снять филеи с костей рябчиков, отделить филе миньон (маленькие филейчики), снять пленку с больших филеев, отбить и те, и другие немного тяпкой и обровнять края.

Затем приготовить фарш гратен из телячьей печенки *(см. ниже — паштет огратен)* и шпека, смазать им каждый большой филейчик с внутренней стороны в таком количестве, чтобы получился слой гратена толщиною в ½ пальца, накрыть сверху маленьким филейчиком и, придав филеям форму котлеты, посыпать солью, перцем, сложить на сотейник, смазанный маслом, накрыть крышкой и припустить до готовности в легком жару духового шкафа или на краю плиты.

Когда филейчики будут готовы, остудить их, покрыть сверху каждый красным соусом шофруа и вторично вынести на холод. Покрывают филеи соусом так: положив филейчик дичи на столовую вилку или широкую лопаточку (сделать из щепки от корзины), придержать его правой рукой и обмакнуть в соус так, чтобы последний покрыл его сразу с обеих сторон. После того как соус хорошо застынет на филеях, то сверх соуса положить на филейчики ломтики трюфеля и полить полузастывшим ланспиком для того, чтобы филеи получили красивый блестящий вид.

Поставив филейчики на холод, приготовить фромаж *(см. выше фромаж из дичи)* из тетерьки и обрезков рябчиков. Взять высокую форму, например, шарлотную, положить ее на лед боком и, наливая в нее готовый ланспик, постоянно поворачивать ее, чтобы ланспик застывал на стенках ровным слоем, толщиною в палец. Когда ланспик застынет, т. е. будет держаться на стенках, не спадая, то поставить форму дном на лед и налить ланспик на дно в таком количестве, чтобы слой, покрывающий дно, имел одинаковую толщину со стенками. Как дно, так и стенки формы

нужно убрать ломтиками трюфелей, которые кладутся в то время, когда ланспик еще не вполне затвердел. Вынести форму на холод, чтобы ланспик хорошенько окреп, и затем наполнить внутренность формы приготовленным фромажем, накладывая последний не ложкой, а выпуская из бумажного корнета, потому что при последнем способе фромаж получает более красивый вид. Не доложив форму на палец доверху фромажем, залить ее сверху ланспиком до краев и застудить хорошенько.

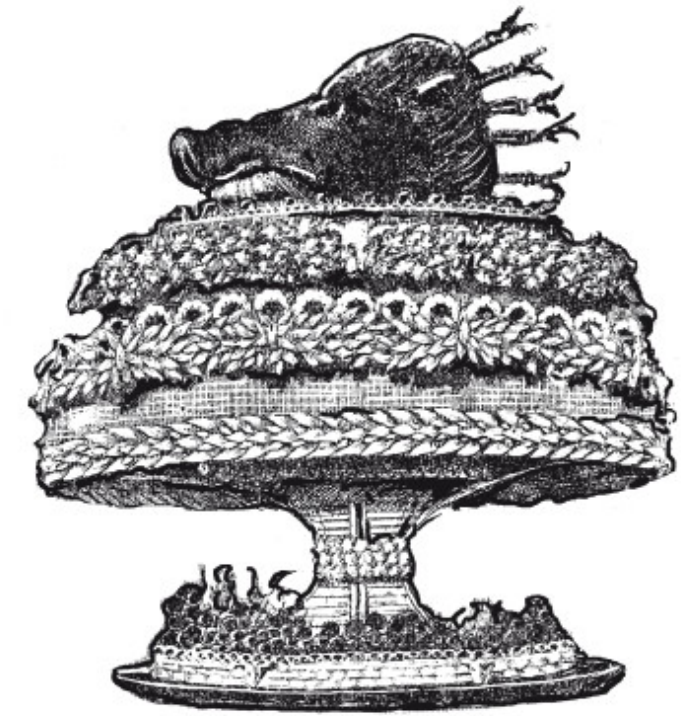


*Холодный шатрез, исполненный Д. И. Козловым. Точно такую же фигуру блюда можно сделать для шофруа.*

Можно несколько иначе приготовить фромаж в ланспике, а именно: поставить форму в лед, налить на дно ряд ланспика толщиною в ½ пальца, дать застыть и начать выпускать фромаж из корнета спиралью, но только не касаясь стенок формы на ½ пальца. Это оставшееся расстояние залить потом ланспиком, когда уже фромаж будет наложен доверху формы. Таким образом, застывший и потом вынутый из формы фромаж находится как бы в прозрачной коробке из ланспика.

Когда филейчики и фромаж хорошо застынут, вынуть фромаж из формы на круглое блюдо. Форму лучше не опускать в кипяток, а только обложить горячим полотенцем или же обвести края формы горячим ножом и опрокинуть ее на блюдо, слегка встряхнуть, чтобы фромаж вышел из формы. Кругом фромажа поставить филейчики шофруа узким концом вверх, а между последними положить покрасивее букетом гарнир итальен и

рубленый ланспик из дичи. Для итальена обыкновенно употребляется репа, морковь, картофель и зеленый горошек. Коренья и картофель нарезаются мелкими ровными кубиками и отвариваются до мягкости в соленом кипятке, и притом каждый гарнир отдельно; зеленый горошек можно взять готовый в консервах. К шофруа подается отдельно соус провансаль или какой-либо другой холодный соус.



*Кабанья голова шофруа. Исполнен Ф. А. Зеестом.*

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Покрывание филеев ланспиком.* Филеи покрываются сверх соуса ланспиком только тогда, когда соус на них уже совершенно застынет, в противном случае ланспик смешается с соусом и станет мутным.

• *Вынимание фромажа из формы.* При выкладывании фромажа из формы последнюю не следует опускать в кипяток, как это делается при выкладывании прочих холодных блюд, потому что ланспик, покрывающий стенки формы, может распуститься и смешаться с фромажем, отчего форма потеряет вид; поэтому нужно обвести по краям формы ножом, и если после этого еще не отстанет от краев, то обложить форму снаружи горячим полотенцем и сейчас же опрокинуть на блюдо, чтобы фромаж не

сломался.

• *Примечание о постаменте.* Для придания блюду более красивого высокого вида можно приготовить круглые постаменты из деревянных подставок, обклеить их бордюром из заварного или лапшового теста *(см. котлеты марешаль, по оглавлению)* или же вылепить от руки из воска со скипидаром гирлянды из дубовых листьев и пр. В каждую котлету можно вставить косточку (в сыром еще виде) и обернуть их в папильотки.

# Соус шофруа красный

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Муки* — 50 г
*Масла* — 50 г
*Бульону* — 2 стакана
*Ланспику из дичи* — ½ стакана
*Мадеры* — ½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить красную пассеровку на том соку, который остался от жаренья мяса дичи для фромажа, развести бульоном, сваренным из костей дичи, из филе которой приготовляется шофруа, влить мадеры и вскипятить под крышкой несколько раз, чтобы соус получил вкус дичи. Затем прибавить в него ланспику из дичи или, за неимением последнего, отмоченного в холодной воде желатину (по 2 листа на 1 стакан бульону) и распустить его в горячем соусе, процедить последний через салфетку и употреблять по назначению. Этот соус употребляется специально для покрывания припущенных филеев дичи для блюда “шофруа”.

# О белом соусе шофруа

Белый соус шофруа употребляется для покрывания белого мяса: курицы, индейки, рыбы и проч., и поэтому вместо красной пассеровки берется белая горячая пассеровка, а вместо мадеры белое вино сотерн; во всем остальном поступают так же, как и с красным соусом шофруа.

# Паштет огратен

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Паштетное тесто* — на 300 г муки
*Телятины мякоти* — 600 г
*Гляссу* — ¾стакана
*Соли, перцу* — по вкусу
*Фарш гратен из половины печенки*

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить паштетное тесто *(по оглавлению)* и фарш гратен из половины телячьей печенки; остальную половину печенки посыпать солью и перцем, обжарить на масле до полной готовности и остудить; мягкую часть молочной телятины (почечную) изжарить так же, как и печенку, и тоже остудить. Когда то и другое будет холодное, то нарезать бланкетами. Затем взять паштетную форму, круглую или продолговатую, смазать ее хорошенько внутри маслом и поставить на плафон или лист, тоже смазанный маслом. После того, отделив ¼ часть готового теста на крышку, раскатать остальное мешком толщиною в палец и выложить им внутри форму, пуская его как можно свободнее, совсем не натягивая, и если в форме есть углубление, т. е. рисунок, то прижимая как можно плотнее в этом месте тесто к форме; положить на дно формы, выложенной тестом, ряд фаршу гратен, ровным слоем в палец толщины или же в виде крупных кнелей (для чего гратен нужно разделать на столовой ложке); сверх гратена положить бланкеты из телятины и печенки, затем снова положить ряд гратена и так наполнять форму доверху, причем последний ряд должен состоять из гратена.

Раскатав оставшуюся часть теста, накрыть им сверху форму так, чтобы края крышки как раз совпадали с краями формы. Затем, склеив яйцом края того и другого теста вместе, красиво защипать их, смазать крышку яйцом и сделать на ней различные украшения из остатков теста в виде листьев, гребешков и других фигурок. Все эти украшения смазать тоже яйцом, сделать ножом в средине маленькое отверстие, в которое вставить цветок из теста, и поставить паштет печься в духовой шкаф в хороший жар на ¾ или даже на один час. Вынув готовый паштет и остудив его на холоде, выдернуть из формы железные прутики и осторожно снять с паштета форму. После того подрезать края крышки, снять ее прочь, а фарш полить хорошим крепким гляссом и вынести на несколько минут на холод. Когда фюме застынет в виде желе, то

накрыть паштет крышкой и переставить на блюдо.

● *Примечание о горячем паштете.* Паштет огратен можно подавать и горячим, с каким-либо темным пикантным соусом. В этом случае под крышку не наливается фюме, а отдельно к паштету подается какой-нибудь темный пикантный соус: мадера, а-ля шассер и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Паштетная форма.* Паштет необходимо печь в специальных паштетных, т. е. раздвижных формах, так как, вынимая его из обыкновенной нераздвижной формы, легко можно сломать. Форму надо брать толстую, медную, а не железную, чтобы стенки паштета не горели в духовом шкафу, а средина его не осталась сырою.

• *Тесто.* Тесто для паштета должно быть раскатано довольно толсто, так как тонкий слой теста не выдержит тяжести фарша и прорвется. При выкладывании формы тестом не следует его натягивать, так как от этого при запекании оно лопнет, а паштет развалится.

• *Печь.* Печь должна быть довольно горячей, в противном случае масло из теста вытечет, и оно будет сухое.

Вообще, при печении нужно следить за тем, чтобы тесто где-нибудь не лопнуло, потому что тогда весь сок из фарша вытечет и паштет будет сухим.

● *Отверстие на крышке.* На крышке паштета всегда следует сделать ножом небольшое отверстие для того, чтобы во время печения пар имел свободный выход, в противном случае крышка и стенки паштета будут мокрыми.

# Фарш гратен

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Телячьей печенки средней* — ½ шт.

*Свиного шпеку* — половину или одна треть против веса печенки

*Бешемелю* — 1–2 ст. л.

*Сыру пармезану, мадеры, соли, перцу* — по вкусу

*Луку* — ½ луковицы

*Лаврового листу*

*Тимиану и маиорану* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фарш гратен приготовляется из телячьей печенки и свиного шпеку. Взяв молочную телячью печенку, снять с нее пленки и вымочить, переменяя несколько раз воду. Когда печенка хорошо вымокнет, нарезать ее маленькими кусочками, точно так же нарезать свиной шпек (некопченый). Затем нашинковать и промыть луковицу, сложить ее в глубокий сотейник, туда же положить весь нарезанный шпек, прибавить перец, лавровый лист и, кто любит, маиоран и поставить на плиту на хороший огонь, почаще мешая. Когда шпек начнет распускаться, то прибавить туда же телячью печенку, поставить сотейник на средний огонь, где и держать до тех пор, пока печенка получит блестящий, красивый цвет. Тогда отобрать всю печенку от шпека в другую посуду и остудить то и другое. Остывшую печенку пропустить два раза через машинку и затем истолочь в ступке, прибавляя понемногу весь застывший шпек. Затем все это протереть через сито, сложить в кастрюлю и выбить лопаткой, прибавляя в это время понемногу густой холодный бешемель, немного мадеры и сыру. Положив бешемель и выбив гратен, чтобы он получил красивый белый цвет, поставить его до употребления на лед, чтобы был холодный.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт печенки.* Для того чтобы гратен был белый и нежный на вкус, нужно брать печенку средней величины и от теленка молочного отпоя, кроме того, ее нужно долго вымачивать, чтобы удалить кровь.

• *Лук.* При припускании гратена печенка кладется в то время, когда шпек уже растопился и лук немного прожарился. Это делается для того, чтобы печенка не получила запаха лука и, кроме того, чтобы не пристала ко дну, что может случиться, если

положить ее в сырой, а не в растопленный шпек.

• *Для того чтобы гратен не пригорал, его нужно почаще мешать лопаточкой.*

• *Готовность.* Готовность гратена определяется тем, что печенка покрывается блестящей пленочкой. Это происходит оттого, что сок, который печенка дает из себя, высаживаясь (выпариваясь), покрывает ее поверхность.

• *Цвет гратена.* Для того чтобы гратен получил красивый белый цвет, а не был бы серым или коричневым, необходимо, во-первых, остуживать, а не молоть его горячим, а во-вторых, хорошенько выбивать гратен лопаткой на льду.

• *Выбивание.* Гратен необходимо выбивать на холоду, в противном случае он замаслится, сделается негладким, и тогда его придется застудить и вторично протирать с бешемелем.

• *Бешемель* прибавляется в гратен для придания последнему связи, чтобы он не крошился кусочками, а представлял собою гладкую однородную массу. Вместо бешемеля можно прибавлять сырые цельные яйца, но от них гратен получается тверже, чем от прибавки бешемеля.

• *Назначение гратена.* Гратен употребляется для фаршировки паштетов, а также птицы и дичи и вообще употребляется для многих как горячих, так и холодных блюд французской кухни.

• *Примечание.* Фарш гратен более изысканного вкуса приготовляется из гусиных печенок.

# Паштет из дичи

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Тетерек* — 2 шт.
*Ланспику* — 1½ бутылки
*Масла сливочного* — 150 г
*Паштетного теста* — на 200 г муки
*Мадеры* — по вкусу
*Трюфелей* — 50 г
*Соли, перцу* — по вкусу
*Сыру* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить паштетное тесто и выложить им паштетную форму; положить в средину бумагу и насыпать сухого гороху до самого верха. Поставить сначала в горячий духовой шкаф, а когда тесто заколеруется, сбавить жар и все остальное время печь паштет в среднем жару. Когда форма будет свободно сходить с листа, что служит признаком, что тесто готово, то дать остыть, переставить паштетную форму на блюдо, вынуть бумагу и горох, выдернуть из формы железные прутики, снять ее с теста и выставить последнее на холод.

Затем взять филейные тетерьки, очистить их от перьев, отделить филеи от костей, снять с них пленки, посолить, посыпать перцем и обжарить на отколерованном масле с обеих сторон так, чтобы внутри были немного с кровью. Обжаренные филеи вынести на холод, остудить, а потом вынуть на круглую выемку величиною в пятак. Из обрезков филеев, а также из всей остальной мякоти тетерек, которую тоже нужно поджарить, приготовить фромаж. Можно тетерьки обжарить и целиком с костями, потом уже снять филеи с костей и нарезать, как указано выше, а из остальной мякоти и обрезков от филеев приготовить фромаж *(см. по оглавлению)*. Кости от тетерек поджарить на масле, залить водой и сварить бульон, из которого потом и приготовить ланспик.

Когда все будет готово, то принести с холода выпеченную форму из теста и положить на ее дно ряд фромажа толщиною в палец, сверх фромажа положить ряд филеев, вырезанных в форме пятачков, перекладывая их бланкетами трюфелей. Затем залить паштет ланспиком так, чтобы застывши он образовал слой в палец толщиною, и вынести на холод. Когда ланспик застынет, положить снова ряд фромажа и ряд филе тетерек и трюфелей, залить ланспиком, застудить и продолжать так поступать, пока

форма не наполнится доверху. Самый верхний слой должен быть из ланспика, а слой, лежащий под ним, из фромажа. Так как паштет из дичи приготовляется без крышки и подается открытым, то для придания ему красивого вида последний ряд фромажа нужно положить не гладким слоем, а придав ему какой-нибудь рисунок, надрезав фромаж квадратиками или иными фигурками. Последнее делается от руки горячим ножом или ложкой, или выпускается из корнета.

• *Примечание о ланспике.* Ланспик для паштета должен иметь такой темный цвет, как сок из-под жаркого.

• *Гусиная печенка.* Вместо филеев тетерьки можно положить бланкеты готовой фуа-гра, которая покупается в гастрономических магазинах по фунтам в запаянных коробках. Если в паштет кладется фуа-гра, то достаточно для фромажа взять одну цельную тетерьку.

# Галантин из индейки

Необходимые продукты и их пропорция на 10 персон
*Индейки* — 1 шт.

Для фарша:
*Курицу* — 1 шт. крупную
*Фарш гратен* — из ½ печенки
*Соленого языка или ветчины* — 150 г
*Трюфелей* — 50 или 100 г
*Фисташек* — 50 г
*Ланспику* — 1½ бутылки
*Бешемелю* — 2 ст. л.
*Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив молодую, хорошо откормленную индейку, обмыть тщательно ее кожу и вытереть насухо полотенцем. Затем, сделав на спине продольный разрез, от шеи до конца туловища, отделить осторожно острым ножом все мясо вместе с кожей от каркаса, оставив в мясе только кости крылышек и нижние кости ножек.

Приготовить фарш гратен из телячьей печенки *(см. выше)* и фарш из сырого мяса курицы. Для этого снять сырое мясо курицы с костей, как для рубленых блюд, и, отобрав лучшую часть куриного мяса, филе миньон, т. е. маленькие филейчики, снять с них пленки, припустить их до мягкости на масле и нарезать небольшими кубиками. Всю же остальную мякоть мелко изрубить, протолочь в ступке со сливками, протереть через сито, чтобы удалить все жилки и пленки, и выбить, как для кнели; но только положить немного меньше густых сливок.

Приготовленные оба фарша (гратен и куриный) смешать вместе, заправить их для связи холодным, густым бешемелем, выбить фарш хорошенько лопаточкой, прибавить по вкусу соли и перцу и положить в него припущенные и нарезанные кубиками куриные филеи, вареный соленый язык и трюфели-консервы, нарезанные тоже кубиками, цельные очищенные фисташки и перемешать все хорошенько.

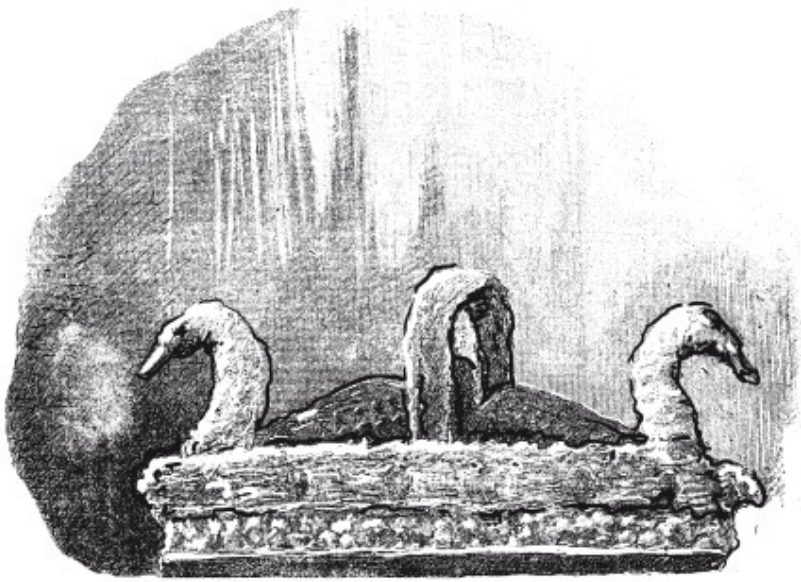
Затем смочить салфетку холодной водой, положить на нее снятую с костей индейку кожею вниз, т. е. к салфетке, наполнить ее приготовленным фаршем, положив последний везде слоем одинаковой толщины в таком количестве, чтобы птица приняла натуральную форму, и зашить разрез голландскими нитками. После того запеленать индейку в эту салфетку, придать ей

правильную форму, обвязать сверху голландскими нитками, сложить в продолговатый котел (можно в рыбный) и залить холодным бульоном, сваренным из оставшихся костей индейки и курицы в таком количестве, чтобы бульон совершенно покрыл индейку.

*Галантин № 1. Исполнен Викентьевым.*

Закрыв котел крышкой, поставить галантин вариться, как варят поросенка, ветчину, рыбу и проч., т. е. не кипятить. Через 2½ –3 часа попробовать галантин заправочной иголкой, как и мясо. Если галантин готов, то снять котел с плиты, снять с него крышку и остудить, не вынимая из бульона (как цельную холодную рыбу).

Когда галантин настолько остынет, что его можно будет держать в руках, то, вынув его из бульона, положить под легкий пресс, не снимая салфетки, и так держать, пока будет совсем холодный, тогда снять салфетку, вынуть осторожно нитки, которыми был зашит разрез. Положить галантин на блюдо, убрать его сверху из корнета измельченным ланспиком “сеткой”, приготовленным из того бульона, в котором варился галантин, и рублеными трюфелями, фисташками и зеленью. К галантину подается отдельно соус провансаль. Для придания блюду красивого вида можно сделать под галантин крустад из риса, картофеля или обклеить деревянную подставку бордюром из какого-нибудь теста.



*Галантин № 2. Исполнен Ф. А. Зеестом.*

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорт индейки.* Для этого блюда нужно брать молодую откормленную индейку с большим количеством мяса, в противном случае галантин будет жесткий, сухой и не сочный. Но если попадется плохо откормленная, тощая индейка, то для придания ей большей сочности можно положить между кожею и мясом в нескольких местах (под филеями) тонкие ломтики свиного несоленого шпека. Способ снятия с костей птицы целиком для фаршировки *см. общую статью о птице*.

• *Соединение фаршей.* При соединении двух фаршей, т. е. гратена и куриного, нельзя соединить их сразу, потому что тогда гратен замаслится и будет негладкий. Ввиду этого куриный фарш вводят в него понемногу, частями, и в это время выбивают гратен лопаточкой, поставив кастрюлю с ним на лед. (Фарш гратен *см. паштет о гратен, кнель из курицы, по оглавлению*.)

• *Бешемель.* Бешемель кладется в соединенный фарш для придания ему связи, чтобы при разрезе готового галантина он не высыпался, а держался в мясе. Ввиду того, что фарш заправляется соусом бешемель, при приготовлении гратена яйца совсем не кладутся. Бешемель придает фаршу только связь, яйца же делают его твердым и сухим.

• *Для заправки* всегда берется густой и холодный бешемель, потому что жидкий соус разжидит фарш и не придаст ему связи, а от введения горячего соуса фарш свернется и не будет гладкий.

Бешемель кладется в таком количестве, чтобы фарш получил только связь. Для того чтобы убедиться в этом, нужно сделать пробу, т. е. взять на чайную ложку заправленного соусом фарша и сварить его в кипятке, как кнель, или поставить на несколько минут в духовой шкаф: если фарш не будет разваливаться, то, значит, бешемелю довольно.

• *Варка галантина.* Во время варки галантин не должен кипеть, потому что от этого кожа индейки может лопнуть (в особенности если фаршу положено много) и галантин потеряет форму, а кроме того, фарш не будет сочный, потому что в него попадет вода.

• *Остуживание.* Галантин, ветчину, поросенка, рыбу и прочую живность, отваренную целиком, следует остуживать в собственном отваре, чтобы не была сухою.

• *Пресс.* Не следует накладывать на галантин очень тяжелый пресс, потому что индейка получит очень плоскую, ненатуральную форму.

• *Примечание.* Кроме индейки, можно приготовлять галантин точно таким же способом из другой живности: из курицы, рябчика, поросенка и пр. (Поросенок потрошится всегда через брюшко, а не через спинку.)

• *Назначение блюда.* Галантин большею частью служит украшением пасхального или рождественского стола, но и в обыкновенное время подается как холодная закуска или на ужин.

# Маионез из рябчиков

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Рябчиков* — 5 шт.
*Ланспику* — 2 бутылки
*Гарниру итальен* — 10 ст. л.
*Соусу маионез* — для покрывания филеев
*Соусу провансаль* — на ½ бутылки масла
*Корнишонов, капорцев, оливок* — по 50 г
*Масла* — для припускания
*Соли, перцу* — по вкусу
*Горчичной подливки* — ½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с сырых рябчиков филеи и отделив их от пленки, отбить немного тяпкой, нафаршировать кнелевым фаршем (как котлеты марешаль), приготовленным из мяса, оставшегося на ножках и крылышках дичи, загнуть края и придать им красивую форму продолговатой котлеты. Сложить филеи на медный плафон, смазанный маслом, посыпать солью и перцем, подлить немного бульону и припустить под крышкой на краю плиты или в легком духовом шкафу. Минут через 10–15, когда филеи затвердеют снаружи, а внутри не будут сырыми, снять с плиты и остудить на холоду. Все кости от рябчиков поджарить, залить холодной водой или легким мясным бульоном, если таковой имеется в запасе, и сварить ланспик. Из части этого ланспика приготовить рамку, как для заливного, но только без мяса, с одними гарнирами, так: взяв форму, положить на дно ряд гарнира итальен, залить ланспиком и застудить, потом опять положить ряд гарниров, опять залить ланспиком, и так доверху формы.

Приготовив “рамку”, вынести ее на холод; припущенные же и остуженные филеи следует покрыть готовым соусом маионез, как филеи для шофруа *(см. выше)*, сложить их на блюдо на некотором расстоянии друг от друга и вынести на холод, потом полить полузастывшим ланспиком, как шофруа, и вторично остудить. Когда заливное (рамка) застынет, выложить его из формы на блюдо, в средину положить горкой заправленный острым соусом гарнир итальен, а кругом, по краю рамки, винтом или чешуйкой расположить филеи рябчиков, покрытые соусом маионезом. По краям блюда можно положить букетом оставшийся гарнир, заправив его тоже острым соусом, и крутоны из ланспика, вырезанные различными фигурками. Отдельно в соуснике

подается к маионезу соус провансаль.

● *Примечание.* Филеи рябчиков должны быть холодными в то время, когда они покрываются маионезом, в противном случае ланспик, служащий основой маионеза, от теплоты распустится, и все блюдо потеряет вид. Маионез можно подавать также на круглых деревянных подставках, как шофруа, обклеенных бордюром из лапшового или заварного теста, или на крустаде из риса; тогда не нужно делать рамку из ланспика и поэтому приготовить его меньше. Маионез также можно подать без всякой подставки, положив в основание блюда гарнир итальен горкой. Маионез из рыбы приготовляется так же, как и из дичи. На гарнир к маионезу из рыбы идут раковые шейки и цельные вареные раки. Если приготовляется маионез из судака, то филейчики последнего рекомендуется фаршировать кнелевым фаршем, как соте из рыбы *(см. по оглавлению)*, а если из осетрины, то последнюю сначала отваривают и нарезают ломтиками, которые и покрывают соусом.

# Соус маионез

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Ланспику* — 1½ стакана
*Желтков* — 2–3 шт.
*Уксусу* — по вкусу
*Горчицы* — 1 ч. л.
*Соли, каенского перцу*
*Прованского масла* — ½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отмерив нужное количество распущенного ланспику, прибавить в него сырые желтки, прованское масло, уксус, горчицу и соль, поставить кастрюлю с соусом на лед и начать выбивать сначала металлическим веничком, а потом лопаточкой до тех пор, пока соус побелеет и будет такой густоты, что может держаться на чем бы то ни было, не стекая. Этот соус употребляется специально для покрывания холодных блюд мясных, из живности и рыбы.

Соус маионез можно приготовить прямо из провансаля так: положив в кастрюлю провансаль, прибавить к нему распущенный ланспик и взбивать, как указано выше. На 1½ стакана ланспика потребуется ½ стакана провансаля.

● *Ланспик.* Для маионеза всегда берется ланспик, имеющий вкус того продукта, который покрывается этим соусом.

Если ланспик, взятый для маионеза, очень клейкий и быстро застывает на холоде, отчего при взбивании в соусе образуются комки, то, чтобы ослабить клейкость, нужно в соус прибавить немного прованского масла или бульону.

Если же обратно, соус долго не густеет, то нужно прибавить немного ланспику.

• *Поправка.* Если в соусе образуются комки, то его нужно согреть, тогда комки разойдутся, и после того снова взбить на льду.

• *Выбивание соуса.* Соус маионез можно выбивать лопаточкой и веничком; если выбивают лопаточкой, то он бывает гладкий, а если веничком, то пышный, вроде мусса. Поэтому удобнее сначала выбивать веничком, а когда начнет густеть, то лопаточкой.

• *Густота соуса.* Готовый маионез должен быть такой густоты, чтобы держался на лопаточке, не стекая (густота хорошей сметаны); только тогда им удобно покрывать филеи.

# Салат оливье

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Рябчиков* — 3 шт.
*Картофелю* — 5 шт.
*Огурцов* — 5 шт.
*Салату* — 2 кочешка
*Провансаля* — на ½ бутылки масла
*Раковых шеек* — 15 шт.
*Ланспику* — 1 стакан
*Оливок, корнишонов* — всего 50 г
*Трюфелей* — 3 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить натурально банкетных стреляных рябчиков, остудить и снять всю мякоть с костей. Филейчики нарезать бланкетами, а остальную мякоть немного порубить. Из костей дичи сварить хороший бульон, из которого приготовить потом ланспик. Картофель сварить в кожице, потом очистить и вынуть на выемку величиною в 3-копеечную монету, а обрезки изрубить. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками. Трюфели нарезать кружками. Сварить раки и взять от них шейки. Приготовить густой соус провансаль, прибавить в него для остроты кабуль сои, а для лучшего вкуса и цвета немного густых сливок. Оливки крупные очистить от косточек винтом. Когда все будет заготовлено, то взять стеклянную вазу или глубокий салатник и начать укладывать все рядами. Сначала положить на дно обрезки дичи и картофеля, слегка заправив их провансалем, затем сверху положить ряд дичи, потом часть картофелю, огурцов, часть трюфелей, оливок и раковых шеек, все это полить частью соуса, чтобы было сочное, сверх положить опять ряд дичи и т. д. Часть раковых шеек и трюфелей нужно оставить для украшения сверху. Когда все продукты будут уложены в вазу в виде горки, то сверху покрыть провансалем, чтобы продуктов не было видно. В средину вазы букетом поставить какой-либо салат, а кругом покрасивее расположить раковые шейки, клешни от вареных раков и трюфели. Застывший ланспик порубить, выложить его в корнет, сделать сверху тонкую изящную сетку и все хорошенько застудить.

● *Примечание.* Точно таким же способом можно приготовить салат из оставшегося жаркого: говядины, телятины, тетерьки, курицы и пр., а также из всякой не костлявой рыбы. Иногда в эти

салаты, по желанию, можно прибавлять свежие помидоры, нарезанные кружками.

Но настоящая закуска оливье приготовляется всегда из рябчиков.

# Баклажаны по-гречески

Взяв сырые баклажаны, надрезать каждый из них на четыре части вдоль, не прорезав до конца, а так, чтобы образовались отделения, посолить хорошенько, опустить в кипяток и дать немного вскипеть, затем вынуть и положить под легкий пресс. Пока баклажаны лежат под прессом, приготовить фарш так: очистив сырой лук, нарезать его тонкими ломтиками, сложить на прованское масло и обжарить. Когда лук начнет румяниться, то прибавить к нему помидоры, очищенные от зернышек и нарезанные мелкими кубиками, и еще прожарить вместе, потом заправить по вкусу солью, перцем, прибавить рубленой зелени укропа, петрушки, сельдерей и морковь, нарезанные кубиками и утушенные отдельно. Нафаршировать этим фаршем баклажаны в средине каждого разреза. Когда будут готовы, сложить в сотейник на горячее прованское масло, обжарить до колера с обеих сторон; залить пюре томатов в таком количестве, чтобы были закрыты. Закрыть крышкой и тушить до мягкости. Когда будут мягкие, то переложить на блюдо, залить соусом, в котором тушились, и остудить; подаются холодными. Точно так же можно приготовлять и холодные артишоки для закуски.

# Икра из баклажан на закуску

Испечь баклажаны в духовом шкафу до мягкости. Затем снять кожицу, вынуть икру и порубить немного ее деревянной ложкой (ножом нельзя — получится привкус металла), потом положить в икру мелко рубленый сырой испанский лук, помидоры, очищенные от зернышек и нарезанные кубиками, заправить солью, перцем, рубленою зеленью укропа и петрушки, прибавить прованского масла и лимонного соку, все перемешать и подавать на закуску.

# Селедки для закуски

Очистить селедку от кожи, отрезать голову и хвост, снять филеи с костей, вымочить в молоке, потом отсушить, положить один филей на другой и разрезать ломтиками поперек волокон, положить на блюдо (специальные блюда) и огарнировать кругом ломтиками свежих огурцов, зеленого луку и картофеля, а сверху полить селедку провансалем. Свекла и картофель вырезаются на круглую маленькую выемку. Весь гарнир кладется кругом селедки в виде чешуйки, и все заправляется негустым провансалем.

# Канапэ

Взяв белый черствый хлеб, срезать с него корку и нарезать сначала вдоль на длинные полоски, а потом каждую из них вырезать на круглую выемку в виде пятачков, квадратиков, длинных полосок и проч. Затем взять сардины без косточек или снять филеи их с костей; ветчину вареную или язык нарезать маленькими треугольниками, а обрезки изрубить мелко; трюфели и зелень петрушки также мелко изрубить. Сварить вкрутую яйца, очистить, отделить желтки от белков; желтки протереть через сито, а белки мелко изрубить. Анчоусы, кильки или сардины очистить от костей. Заготовив все таким образом, каждый гренок смазать соусом провансаль или сливочным маслом, растертым с горчицей, и уложить на него красиво, в виде полосок или треугольников, заготовленные продукты так, чтобы получилось красивое сочетание цветов.

Если в запасе имеется ланспик (не рыбный), то можно каждую штуку сверх всего покрыть ланспиком, который, конечно, нужно нарезать одинаковой величины с крутонами. Приготовив таким образом все канапэ, уложить их красиво на тарелку, покрытую десертной салфеткой, и поставить на стол с закусками. Правда, что приготовление этой закуски берет много времени и труда, но зато она оригинальна, красива и вполне вознаграждает за хлопоты.

Перед смазыванием провансалем гренки можно немного подсушить на плите или в духовом шкафу или даже прожарить на масле до золотистого цвета; тогда они будут хрустеть.

# Горячие закуски

# Сосиски соус томат

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Сосисок* — 10 шт.
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону* — 2 стакана
*Томату* — 150 г
*Мадеры, каенского перцу* — по вкусу
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять вареные, готовые сосиски, очистить от кожицы, нарезать каждую из них на 3–4 куска и обжарить на отколерованном масле, чтобы зарумянились. Затем сложить в металлическую чашку, залить приготовленным соусом томат с мадерой и поставить на краю плиты, не давая кипеть, закрыв крышкой на 10–15 минут, чтобы пропитались соусом; подаются к столу в металлической чашке вместе с соусом.

Соус приготовляется на той же сковороде, где жарились сосиски; сначала нужно спассеровать пюре томатов, затем прибавить фюме или, за неимением его, бульону и холодной пассеровки, влить немного мадеры и высадить соус до густоты сметаны.

# Телячьи почки соте

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Телячьих почек* — 5 шт.
*Картофелю* — 5 шт.
*Соусу мадеры* — 2½ стакана
*Масла для жарения* — 100 г
*Соли и перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив телячьи почки от пленки, вымочить в холодной воде, потом обсушить, нарезать очень тонкими ломтиками поперек волокон, посолить, посыпать перцем и, сильно раскалив сковороду, распустить на ней масло и, как только оно заколеруется, быстро положить почки и поставить сковородку на сильный огонь. Когда почки обжарятся (через 10–15 минут), то переложить их в глубокий сотейник, а на той сковороде, на которой они жарились, приготовить соус томат с мадерой. Залить этим соусом почки, покрыть крышкой, поставить на пар и тушить 15–20 минут. Перед подачей прибавить какой-нибудь сухой жареный картофель (пайль или а-ля Пушкин); подается в металлической чашке вместе с соусом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Вымачивание.* Вымачивание в воде необходимо, чтобы удалить присущий почкам специфический привкус мочекислых солей.

• *Жарение почек.* Жарение производится на сильном огне, чтобы почки не давали из себя соку, отчего они станут жесткими, как резина.

При жарении необходимо сливать излишний сок для того, чтобы почки не варились в нем, отчего делаются твердыми и получают некрасивый вид. После жарения почек этот сок прибавляют в соус для придания ему более сильного вкуса почек. Сок этот обыкновенно вытекает в том случае, если почки жарят на легком огне.

● *Тушение.* Почки, так же как и печенку, нужно тушить на пару, чтобы не были твердыми. Телячьи почки можно жарить целиком, не очищая их от почечного жира, и когда изжарятся, то разрезать на куски, залить каким— нибудь соусом и подавать; можно также подать, не разрезая, целиком.

## Соус мадера

Если при высаживании соуса томат прибавить к нему мадеры, а после процеживания положить ломтики трюфелей (консервов), то получится соус мадера и т. д.

● *Примечание.* При высаживании соусов с вином сотейник должен быть плотно закрыт крышкой, чтобы не испарился аромат вина.

# Беф-строганов

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Мяса вырезки* — 1 кг
*Масла для жарения* — 100 г
*Томату* — 150 г
*Сметаны* — 150 г
*Бульону* — 2 стакана
*Фюме* — ½ стакана
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Луку* — 1 шт.
*Соли, перцу, кабуль* — по вкусу
*Картофелю* — 5 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив мясо, нарезать сначала на небольшие ломтики, а затем каждый из них на маленькие тонкие кусочки, длиной приблизительно в 2 см, вернее, шинкованные. За 20 минут до подачи поджарить на тонкой сковороде шинкованный лук, и когда он начнет румяниться, положить на сковородку кусочки мяса, которые предварительно посыпать солью, перцем и мукой, и обжарить их на сильном огне до такой степени, чтобы весь сок их высадился, т. е. сгустился, и обратно перешел на мясо, отчего оно станет блестящим. Зажаренные кусочки мяса переложить в глубокий сотейник, залить соусом томат со сметаной, приготовленным на той же сковороде, где жарилось мясо; накрыть сотейник плотно крышкой и поставить на ¼ часа тушиться на пару, на краю плиты.

Беф-строганов подается в металлической чашке, посыпается зеленью петрушки; к нему прибавляется картофель пайль.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Если беф-строганов приготовляется из толстого филея или ссека, то мясо должно быть предварительно отбито тяпкой и, кроме того, нужно его тушить дольше, примерно с ½ часа. Но, конечно, лучше для этого блюда брать филейную вырезку.

• *Мука.* Мука, которою посыпаются ломтики мяса, придает соусу большую густоту.

• *Лук.* Если положить ломтики мяса на сковороду раньше, чем лук зарумянится, т. е. пока он еще сырой, то мясо примет запах сырого лука.

• *Сильный огонь.* Беф-строганов следует жарить на сильном

огне, иначе мясо не сохранит в себе сока и получит некрасивый серый цвет.

• *Готовность мяса.* Готовность мяса определяется тем, что поверхность его становится блестящей от покрывающего его сгущенного сока.

• *Тушение.* Беф-строганов тушится в соусе для придания мясу вкуса соуса томат; тушить нужно на пару, чтобы соус не кипел, иначе мясо будет твердое.

• *Картофель.* Картофель кладется в беф-строганов перед самой подачей, иначе он размокнет в соусе.

• *Подача на стол.* Беф-строганов, как соусное блюдо, обыкновенно подается в металлической чашке, к завтраку или на ужин в виде горячей закуски. Кроме того, беф-строганов подается часто на одном блюде с беф-дюшес и служит как бы дополнением последнего.

# Голубцы

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Мяса костреца* — 600–800 г
*Почечного жиру* — 150–200 г
*Рису* — 100 г
*Капусты* — 1 кочан средний
*Томату* — 150 г
*Сметаны* — 200 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Луку* — 1 шт.
*Муки* — для панировки
*Бульону* — 2 стакана *и фюме* — ½ стакана
*Соли, перцу* — по вкусу
*Льду или воды* — для сочности

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовив мясо, как для котлет, но без прибавления к нему белого хлеба, смешать его с заранее отваренным рассыпчатым рисом *(см. обед русского стола № 5)*, тщательно смешать всю массу. Взяв кочан капусты, вырезать из него кочерыжку, опустить в крутой соленый кипяток и дать несколько раз вскипеть. Разобрав кочан капусты по листам, срезать с поверхности каждого из них среднюю, твердую часть, т. е. разветвления кочерыжки. Посыпав каждый лист с обеих сторон солью, перцем и положив на средину каждого листа одну столовую ложку приготовленного фарша, свернуть их трубочками, завернув края листа со всех сторон внутрь. После этого следует обвалять голубцы в муке, сложить их поплотнее друг к другу, завернутою стороною на сковородку, полить отколерованным маслом и поставить в горячий шкаф жариться или обжарить на плите, перевертывая. Когда голубцы зарумянятся с обеих сторон, переложить их в глубокий сотейник; на сковороде же, слив лишнее масло, приготовить соус томат со сметаной, как для беф-строганова. Облив голубцы этим соусом, накрыть сотейник крышкой и тушить в духовом шкафу или на краю плиты, почаще поливая соусом; тушить до тех пор, пока капуста станет совершенно мягкая.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мясо.* Указания, данные при выборе мяса для приготовления котлет, вполне относятся и к приготовлению голубцов. Мясо для голубцов берется меньше, чем для котлет, ввиду того, что в фарш, кроме мяса и почечного жира, входит и рис. Белый хлеб не

прибавляется к мясу, так как при жарении сок последнего задерживается в капустном листе.

• *Рис.* Не следует увеличивать указанной пропорции риса, так как в голубцах должен преобладать вкус мяса, а не риса. Голубцы можно делать из одного мяса, без прибавления риса.

• *Капуста.* Обланжириванием удаляется из капусты горечь, но не следует долго кипятить ее, иначе листья сварятся и будут рваться при завертывании в них фарша. Кочан капусты следует прежде всего обланжирить, а затем разбирать по листам; сырые листья при разборке кочна ломаются, а для голубцов они должны быть цельными. С каждого капустного листа следует срезать кочерыжку, потому что она очень тверда, не может скоро утушиться и неприятно хрустит на зубах, отчего сами голубцы производят впечатление сырых; капустные листья следует обязательно солить, независимо от соления фарша, иначе голубцы будут иметь пресный вкус. Когда фарш положен на капустные листья, то следует тщательно завертывать края их со всех сторон, чтобы голубцы при жарении не развалились. Совершенно излишне завязывать голубцы при жарении нитками; они и без того не развернутся, если

1. Запанированы в муке,
2. Тщательно завернуты края капустных листьев,
3. Положены на сковороду завернутой стороной вниз и
4. Плотно уложены на сковороде.

• *Жарение.* Голубцы удобнее жарить в духовом шкафу, а не на плите, так как в шкафу они румянятся одновременно с обеих сторон и их не нужно при этом перевертывать.

• *Тушение.* Голубцы не следует жарить до готовности, потому что, кроме жарения, они еще тушатся в соусе; при тушении соус не должен сильно кипеть, так как голубцы могут развалиться.

• *Соус.* Перед приготовлением его, необходимо слить со сковороды, на которой жарились голубцы, излишнее масло.

• *Томаты.* Соус для голубцов можно делать на одной сметане, без прибавления пюре томата, но тогда он уже не получает такого красивого цвета, да и самые голубцы получаются менее вкусными, чем приготовленные с томатами.

• *Готовность.* Готовность голубцов узнается при помощи заправочной иглы; в готовых голубцах игла легко прокалывает капустный лист.

• *Подача на стол.* Голубцы, как соусное блюдо, подаются к столу в металлической чашке. Если голубцы подаются на закуску, то они делаются маленькими (длиною ½ пальца), а если к обеду, то более крупные, по 2–3 штуки на персону.

Голубцы можно делать из телятины так же, как и из

говядины; тогда вместо риса в фарш кладутся рубленые сырые или припущенные шампиньоны и голубцы не жарятся, а припускаются в собственном соку, а потом тушатся в белом соусе (соус такой же, как к отварной курице).

# Гулаш венгерский

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Мяса вырезки* — 800 г *или толстый филей* — 1,2 кг
*Томату* — 150 г
*Сметаны* — 200 г
*Луку* — 1 шт.
*Картофелю* — 5 шт.
*Бульону* — 2 стакана
*Фюме* — ½ стакана
*Масла для жарения* — 100 г
*Холодной пассеровки* — 1 ложку
*Соли, перцу паприка* — по вкусу
*Тесто для ньёк* — на ¼ стакана масла

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и отбив мясо, нарезать его маленькими кубиками, посыпать с обеих сторон солью, венгерским перцем (паприкой), мукой и обжарить с припущенным луком, как беф-строганов. После этого сложить мясо в глубокую посуду; прибавить туда же отточенный чесночком и отваренный до половины готовности картофель, залить все соусом, приготовленным, как для беф-строганов (томат со сметаной), закрыть крышкой и поставить тушиться на пару на ½ часа. За 10 минут до подачи прибавить остальную сметану, предварительно прокипятить ее, положить туда же заранее приготовленные заварные ньёки и подавать в металлической чашке.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Гулаш венгерский предпочтительнее приготовлять из вырезки, но можно брать и другие части 1-го сорта. В последнем случае приходится тушить его более продолжительное время для того, чтобы мясо сделалось мягким. В Венгрии это блюдо приготовляют из мяса выростков, т. е. подросших телят, мясо которых нежнее, чем у взрослых животных.

• *Копченая грудинка.* Для придания гулашу более пикантного вкуса можно прибавлять копченую свиную грудинку, которая нарезается кубиками и прибавляется во время тушения. В Венгрии это блюдо приготовляется без грудинки. Копченую грудинку следует обланжирить для того, чтобы удобнее было соскоблить с ее кожи копоть. Так как она продается сырою, то ее необходимо предварительно поджарить. Кожу с нее, по желанию,

можно срезать или оставить, так как она-то и дает сильно копченый вкус.

• *Картофель.* Молодой картофель можно класть в гулаш в сыром виде, а старый отваривают до половины готовности, потому что во время тушения он успеет дойти до готовности.

Ньёки кладутся в гулаш за 10 минут до подачи к столу, если же положить раньше, то они размокнут и потеряют форму (приготовление ньёк *см. обед № 12 русской кухни*). Если ньёки крупны, то их можно разрезать кусочками, а не класть целиком, так как это придает блюду грубый вкус.

● *Сметана.* Так как в соус для гулаша кладется довольно много сметаны, то ее не следует класть всю сразу в соус, иначе при тушении она отскочит, т. е. обратится в масло. Поэтому сначала кладется лишь ее половина, остальная же добавляется незадолго до подачи к столу.

# Форшмак из говядины или телятины

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Говядины или телятины вареной или жареной* — 500 г
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 100 г
*Яиц* — 3 шт.
*Луку* — 1 шт.
*Селедки* — ½ шт.
*Картофелю* — 3 шт.
*Сыру, соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв мякоть вареной или жареной говядины или телятины, мелко изрубить ее, сложить в ступку, прибавить туда же очищенный, вареный, протертый картофель, рубленый и поджаренный на масле лук, столовое масло куском, хорошей густой сметаны, рубленой очищенной селедки и протолочь все хорошенько, чтобы смешалось в однородную массу. Затем протереть через сито, прибавить сырые желтки и взбитые белки, соли, перцу, а также тертого острого сыру по вкусу и хорошенько размешать. Все это сложить в толстую форму (медную или каменную), которую предварительно смазать хорошенько маслом, обсыпать мелко истолченными просеянными сухарями, покропить маслом, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф, в хороший жар. Когда форшмак сверху заколеруется и будет хорошо отставать от краев формы, то выложить из формы на блюдо, облить небольшим количеством соуса томата со сметаной или только сметанным соусом, который подавать также отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорта мяса.* Форшмак приготовляется не только из говядины или телятины, но также из птицы и дичи и обыкновенно из остатков от вчерашнего жаркого или из вареного накануне мяса. Во всяком случае, продукты жареные нужно предпочитать вареным, потому что первые, как известно, имеют лучший вкус.

• *Прибавка яиц.* Вареное и жареное мясо не имеет в себе связи, как сырое, а потому яйца прибавляются главным образом для того, чтобы форшмак, вынутый из формы, не развалился на блюде. Если желают получить более нежный форшмак, его готовят в сотейнике или маленьких порционных формочках

(кокилях), и так как подают его в этой же посуде, то при приготовлении в кокилях яиц не прибавляют.

• *Форма для форшмака.* Форма для форшмака, если его готовят не в сотейнике, должна иметь толстые стенки, чтобы форшмак мог хорошенько пропечься не только у стенок формы, но и в средине, иначе он развалится, когда его вынут.

• *Форшмак в кокилях.* Способ приготовления форшмака в кокилях отличается от вышеописанного тем, что в него не прибавляется картофель, яйца и сметана, а кладется только масло, а вместо сметаны — сливки. Смазав кокили маслом, наполняют доверху их форшмаком, посыпают сверху тертым сыром, кропят растопленным маслом, а затем ставят в горячий духовой шкаф, на 10–15 минут, чтобы сверху зарумянился.

● *Форшмак в калаче.* Форшмак, подаваемый в калаче, приготовляется так же, как и в кокилях. Когда форшмак приготовлен, то его накладывают в широкую и в узкую части калача, из которого предварительно вырезается лишняя мякоть, чтобы образовалось углубление. Начиненный таким образом калач посыпают сверху сыром, кропят растопленным маслом и ставят в духовой шкаф на несколько минут, чтобы заколеровался. Форшмак, выпеченный в форме, подается на завтрак, а приготовленный в кокилях или в калаче, подается как горячая закуска.

# Битки по-казацки

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Мяса костреца* — 800 г
*Почечного жиру* — 200 г
*Белого хлеба* — 2 ломтика
Для омлета: *Яиц* — 3 шт.
*Сливок* — ¼ стакана
*Зелени петрушки* — 1 щепотку
*Луку* — 1 шт.
*Соли, перцу* — по вкусу
*Льду или воды* — для сочности
*Масла* — 100 г для жарения
*Соусу томат со сметаной* — 2½ стакана

Битки по-казацки отличаются от обыкновенных битков тем, что делаются втрое меньше по форме, фаршируются омлетом и, после того как обжарены, тушатся в соусе томат со сметаной. Для омлета нужно яйца отбить в кастрюлю, положить кусочек масла, влить сливки, поставить на плиту и мешать лопаточкой, пока загустеет и свернется маленькими кусочками — тогда готов. В омлет можно прибавлять зелени петрушки, или рубленые шампиньоны, или сыр — тертый пармезан, или мускатный орех.

● *Примечание.* Битки по-скобелевски делаются, как и обыкновенные мясные, но только не из говядины, а из телятины.

# Селянка московская на сковороде

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Рябчиков* — 2–3 шт.
*Грудинки копченой* — 100 г
*Сосисок* — 5 шт.
*Капусты шинкованной* — 600 г
*Луку* — 1 шт. *Томату* — 100 г
*Масла для жарения* — 100 г
*Бульону* — 2 стакана
*Маринадов всех* — 100 г
*Соли, перцу* — по вкусу
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изжарить рябчики или какую-либо другую дичь, снять мясо с костей и нарезать бланкетами, а из костей сварить немного крепкого бульону и затушить в нем шинкованную кислую капусту, как для щей. Во время тушения прибавить нарезанную копченую свиную грудинку, предварительно обланжирив ее, и для цвета пюре томатов-консервов. Затем взять вареные сосиски, очистить кожицу и нарезать их тонкими кружочками. Когда все будет готово, взять металлическую чашку или специальную сковороду под селянку, положить в нее ряд тушеной капусты вместе со свиной грудинкой, сверху положить ряд бланкетов дичи вперемежку с сосисками, сверху опять ряд капусты и так доверху формы. Самый верхний ряд должен быть из капусты. Уложив все указанным образом, полить селянку сверху густым томатным соусом, приготовленным на оставшемся бульоне из дичи. Дать соусу впитаться в селянку, для этого нужно сделать проколы ножом, чтобы соус прошел внутрь. Селянка заправляется соусом для придания ей сочности. Заправив соусом, посыпать сверху селянку просеянными сухарями, покропить маслом и поставить в горячий духовой шкаф, пока заколеруется. Тогда убрать сверху различными маринадами, т. е. маринованными вишнями, ломтиками маринованных белых грибов, капорцами, оливками, очищенными винтом, и корнишонами, нарезанными веером, и подавать в этой же посуде. Маринады можно также класть и внутрь, в перекладку с дичью.

# Рыбная селянка на сковороде

Московская селянка приготовляется также из свежей и соленой рыбы, которая берется в одинаковом количестве. Способ приготовления рыбной селянки совершенно одинаков, как и из дичи. Но капуста тушится без свиной грудинки и на рыбном бульоне, а вместо дичи и сосисок кладется какая-нибудь свежая рыба: сиг, судак, осетрина, лососина и проч. — из соленой рыбы: осетрина, тешка осетровая, белорыбица и проч. Свежая рыба снимается с костей в сыром виде, нарезается небольшими ломтиками и припускается, а соленая отваривается отдельно и потом уже нарезается. Затем все укладывается в металлическую чашку или сковородку в таком же порядке, как сказано выше, причем вперемежку с рыбой в селянку кладутся припущенные в масле маринады: белые грибы, корнишоны и оливки. Рыбная селянка заправляется тоже томатным соусом, приготовленным на рыбном бульоне. Запеченная рыбная селянка сверху также убирается маринадами и, кроме того, раковыми шейками.

# Кокили из судака

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Судака* — 1 кг
*Раковых шеек* — 15 шт.
*Шампиньонов или маринованных грибов* — 100 г
*Сыру пармезану* — для посыпки
*Масла для припускания* — 50 г
*Соус бешемель* — на 100 г муки
*Лимонного сока, соли, перцу* — по вкусу
*Лимону* — 1 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с костей филеи судака, нарезать порционными кусками, вспрыснув их лимонным соком и белым вином, припустить до готовности. Затем приготовить густой соус бешемель, припустить шампиньоны, нарезанные кружочками, или маринованные белые грибы и отобрать шейки от раков или же купить консервы шейки. Взять фарфоровые или натуральные раковины, смазать маслом и наполнить приготовленными продуктами в следующем порядке: на самое дно положить немного бешемелю, посыпать тертым острым сыром, сверху положить филеи рыбы, шампиньоны, раковые шейки и снова бешемель, в таком количестве, чтобы рыба совсем не была видна; сверху снова посыпать тертым сыром.

Покропив все распущенным маслом, поставить раковины в духовой шкаф и дать заколероваться или загратаниться. Кокили подаются всегда на салфетке с ломтиком лимона, положенным на каждую раковину. Чем выше наложены кокили, тем красивее получается вид готового блюда, поэтому все перечисленные продукты укладываются в раковину в виде горки.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Кокиль* можно приготовить этим способом не только из судака, но и из осетрины и другой рыбы, а также из телятины, мозгов или филеев кур.

Кокили приготовляются и несколько иным способом: вместо бешемеля берется густой соус сюпрем, но заправленный льезоном; сначала кладется сюпрем, потом филеи рыбы и шампиньоны, а сверху покрывают все взбитыми белками, которые посыпают сверху тертым сыром пармезаном, и дальше поступают, как указано выше.

# Мателот из налима

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Налима* — 1 кг
*Белого вина* — 1 стакан
*Рыбного бульону* — 2½ стакана
*Луку* — 1 шт.
*Луку-шарлот* — 100 г
*Масла* — 100 г *Пюре томату* — 100 г
*Оливок, корнишонов* — по 100 г
*Холодной пассеровки* — 1 ч. л.
*Шампиньонов* — 200 г
*Муки* — для панировки
*Соли, перцу* — по вкусу
*Раков* — 10–15 шт.

Для кнели:
*Судака мякоти* — 400 г
*Сливок ординарных* — ¼ стакана
*Сливок густых* — ¾стакана
*Соли, перцу* — по вкусу
☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с налима кожу, отрезать голову, снять филеи с костей, нарезать на порционные куски, посолить их и посыпать белым перцем и мукой. Заколеровав в глубоком сотейнике на масле шинкованный лук, положить филеи налима, прибавить белое вино и часть рыбного бульону, накрыть сотейник крышкой и поставить припускаться, пока налим не станет мягким. Тогда прибавить спассерованное на масле пюре томатов, холодную пассеровку, влить остальной бульон и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; потом прибавить: припущенные на масле шампиньоны, очищенные винтом оливки, корнишоны и гляссированный лук-шарлот — дать еще немного вскипеть и перед самой подачей опустить раковые шейки, взятые от вареных раков, кнель из рыбы, заправленную раковым маслом и нарезанную бланкетами, припущенную на масле печенку налима. Подавать на стол в чашке.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт рыбы.* Для мателота нужно брать такой сорт рыбы, который не разваривается, вроде налима, судака или карпа. Нежные сорта рыбы, как то: сиг, форель, не годятся для мателота, так как разварятся и блюдо будет иметь некрасивый вид.

• *Печенка налима.* Печенку налима не следует выбрасывать, так как она имеет очень хороший вкус и подается на гарнир не к одному только мателоту, но и ко многим рыбным блюдам. Чем крупнее печенка у налима, тем она дороже ценится.

• *Красное вино.* Мателот приготовляется и на красном вине. Нужно заметить, что белое вино можно заменять красным только в том случае, когда берется дорогое, не подкрашенное вино; от дешевого же сорта вина рыба получает особый неприятный привкус, а соус некрасивый синеватый цвет. Если делается мателот с красным вином (даже и натуральным), то лучше его приготовлять в огнеупорной каменной или эмалированной посуде; тогда вино не изменяет цвет.

• *Раки.* Шейки от раков идут в мателот для гарнира, а скорлупки на раковое масло для подкрашивания рыбной кнели. Рыбная кнель разделывается на столовой ложке.

**РАКИ А-ЛЯ БОРДОЛЕЗ**

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Раков* — 25 шт.
*Кореньев* — по 1 шт. всех сортов
*Луку* — ½ шт.
*Белого вина* — ¼ стакана
*Зелени укропа и петрушки*
*Масла* — 50 г *Томату* — 100 г
*Фюме* — ½ стакана
*Бульону* — 1½ стакана
*Мадеры* — ¼ стакана
*Соли, каенского перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистить от кожицы коренья, нарезать их очень мелкими кубиками, изрубить немного луку и отколеровать в сотейнике сливочное масло. Когда оно начнет зарумяниваться, то положить туда лук и все нарезанные коренья и спассеровать до золотистого цвета. Прибавить в сотейник пюре томатов-консервов и спассеровать их немного, если не были спассерованы раньше. Затем прибавить фюме, бульон и вино (мадеру и сотерн), закрыть крышкой и высадить соус до густоты сметаны, тогда прибавить по вкусу соли, каенского перцу и рубленой зелени укропа и петрушки. Этот соус преимущественно употребляется для раков а-ля бордолез, но также приготовляется и к мясным блюдам, например, антрекот а-ля бордолез и проч.

Приготовив соус бордолез, опустить в него живых раков, выдернув у них предварительно средний плавник с черной

жилкой, закрыть крышкой и варить на краю плиты до тех пор, пока между шейкой и спиной образуется трещина, тогда переложить раки в металлическую чашку, а соус высадить до густоты хорошей сметаны, залить им раки, посыпать сверху мелко рубленною зеленью укропа и петрушки и подавать, накрыв чашку крышкой. Если соус недостаточно густ, то можно при высаживании прибавить холодной пассеровки. Можно подавать в этом соусе не цельные раки, а только шейки и клешни (если раки взяты крупные), тогда сначала нужно сварить в этом соусе раки, потом очистить шейки и клешни, а из скорлупок приготовить раковое масло, заправить им соус и опустить в него шейки.

# Раки по-польски

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Раков* — 25 шт.
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 300 г
*Фюме* — 1 ст. л.
*Укропу* — 1 ст. л.
*Белого тертого хлеба* — 1 ст. л.
*Соли и перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить в кастрюлю хорошей, густой сметаны, прибавить туда же фюме, сливочного масла кусочками, соли, перцу и ветку укропа, поставить на плиту и вскипятить под крышкой. Когда соус закипит ключом, бросить туда живых раков и сварить под крышкой, как сказано выше. Затем выбрать раков в металлическую чашку, а соус немного высадить, заправить белым тертым хлебом и прибавить по вкусу каенского перцу, залить им раков, посыпать рубленым укропом и подавать.

# Раки по-русски

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Раков* — 25 шт.
*Кореньев всех сортов* — по 2 шт.
*Букет Кипятку* столько, чтобы покрыть раки
*Соли, перцу горошком, лаврового листу, укропу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив все сорта кореньев (репу, морковь, сельдерей, порей, петрушку), нарезать их звездочками (порей кружочками), залить кипятком, прибавить букет, соль, укроп, душистый перец горошком и лавровый лист, закрыть крышкой и кипятить, пока коренья будут мягкими; тогда опустить туда живых раков и варить под крышкой, как указано выше. Затем вынуть в металлическую чашку, обложить кореньями и зеленью, с которыми варились раки, и подавать в том же отваре.

● *Примечание.* Раки по-русски можно также подавать холодными; в этом случае их нужно остуживать в том же отваре, в котором варились, в противном случае они будут сухи, и подавать с кореньями. Вообще, раки должно варить в крутом соленом кипятке и чтобы кипятку было очень мало — тогда они вполне сохранят свой вкус; поставленные же вариться в холодной воде, раки получают водянистый вкус и теряют цвет. Чтобы раки проходили парами, их нужно варить в закрытой посуде. Готовность раков определяется тем, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

# Белые грибы в сметане

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Грибов очищенных* — 600–800 г
*Луку* — 1 шт.
*Масла* — 200 г
*Муки* — 1 ст. л.
*Сметаны* — 300 г
*Бульону* — ¾стакана
*Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив белые грибы (кожица очищается только с корешков), нарезать их ломтиками, обмыть, сложить в глубокий сотейник, покрыть крышкой и поставить на плиту. Когда грибы дадут из себя сок, то слить его прочь (если имеет горький привкус), а в грибы прибавить кусок масла, отдельно прожаренный рубленый или шинкованный лук, соль, перец и прожарить грибы вместе с луком. Затем прибавить немного бульону, холодной пассеровки и сметаны, закрыть и тушить, чтобы соус загустел и чтобы грибы стали мягкими. Тогда переложить их в глубокую чашку или блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Удаление горечи в грибах.* Для того чтобы готовые грибы не имели горьковатого привкуса, необходимо посредством припускания перед жарением удалить из них сок, имеющий горький вкус.

• *Примечание.* Вареные грибы-консервы также нужно прожарить на масле и заправить сметаной. Они подаются зимою вместо свежих.

# О приготовлении макарон

Самые лучшие макароны — это тонкие итальянские — соломка. Из макарон приготовляется много различных блюд, названия которых в большинстве случаев зависит от того соуса или гарнира, которым макароны заправляются. Способ же приготовления макарон всегда один и тот же, а именно: обланжирить сначала макароны в кипятке, как рис, т. е. дать раз вскипеть, слить эту воду и тогда уже отварить в бульоне или соленом кипятке до мягкости, откинуть на сито, чтобы вода стекла, и, не давая остыть, положить обратно в кастрюлю на растопленное в ней масло. Если переварить макароны, то они теряют форму и вкус, если полить холодной водой, чтобы всполоснуть, то они становятся клейкими. После заправки маслом, макароны заправляются каким-либо соусом, так, например: макароны по-итальянски заправляются соусом томат и тертым пармезаном и подаются в металлической чашке или кастрюле. Для макарон миланез (по-милански) прибавляются бланкеты вареной ветчины, трюфели и припущенные шампиньоны, все это вместе с макаронами заправляется соусом томат и подается в чашке. Макароны можно варить целиком или же наломав на равные части.

# Макароны огратен на 5 персон

*Макарон* — 400 г
*Масла* — 100 г
*Сыру пармезану* — 50 г
*Соусу бешемель* — на 1 ст. л. муки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Заправить отваренные макароны маслом, тертым пармезаном и соусом бешемель, сложить в металлическую чашку, посыпать сверху пармезаном, покропить маслом и поставить на несколько минут в духовой шкаф, чтобы сверху образовалась румяная корочка.

# Шашлык по-грузински

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Баранины* — 1–1,2 кг
*Луку, чесноку* — по 1 шт.
*Зелени петрушки* — щепотку
*Соли, перцу* — по вкусу
*Уксусу и прованского масла* — для маринования
*Баклажанов* — 5 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезать мякоть баранины и бараний жир на небольшие куски, слегка отбить, посыпать их солью, перцем и поплотнее уложить в каменную чашку, перекладывая каждый ряд баранины шинкованным луком, зубками (частицами) чесноку и зеленью петрушки; вспрыснуть все это легким столовым уксусом, полить прованским маслом и оставить мариноваться в продолжение нескольких часов. Затем вынуть и обсушить куски на салфетке, очистить от зелени и луку и нанизать на металлические шпильки или деревянные лучинки, чередуя кусочки баранины с кусочками бараньего жира и ломтиками баклажанов. За 10 минут до подачи к столу зажарить шашлык или непосредственно на чистых, горячих углях, или на рошпоре, сперва с одной стороны, а потом с другой; затем переложить его на горячее блюдо, не снимая со шпилек. За неимением рошпора, можно жарить шашлык на тонкой сковороде на плите, как бифштекс.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для шашлыка следует брать молодую, жирную баранину, и притом самую мягкую (почечную) часть.

• *Баклажаны.* Баклажаны до нанизывания их на шпильки следует очистить от сердцевины и посолить *(см. общую статью о зелени)*. За неимением баклажан, употребляют свежие, обланжиренные, молодые огурцы или делают шашлык без всяких овощей; можно шашлык делать с бараньими почками.

# Равиоли

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для равиолей нужно приготовить полусдобное тесто, т. е. на каждые 400 г муки положить 100 г масла, 3 желтка, щепотку соли и ½ стакана воды. Тесто приготовляется таким же способом, как и для паштета. Для фарша в равиоли приготовляется кнель из курицы, дичи или телятины и мелкие бланкеты зажаренной дичи или курицы, мелкорубленый вареный шпинат или пюре: из лука, шампиньонов и томата. Когда кнель хорошо выбита, то прибавить в нее мелкие бланкеты поджаренной дичи, мелкорубленый вареный шпинат (в очень малом количестве) или же пюре из шампиньонов, томату, луку и проч.; прибавить по вкусу соли, перцу, тертого мускатного ореха и немного тертого сыру пармезану. Перемешав хорошо фарш, раскатать потоньше тесто, вырезать маленькой, круглой выемкой кружки, смазать края белком, положить на средину каждого кружка чайную ложечку фаршу, накрыть другим кружком, соединить края и плотно прижать их, чтобы во время варки пирожок не открылся. Разделав указанным образом все равиоли, сложить их на сотейник, смазанный маслом, за несколько минут до подачи залить соленым кипятком и варить на легком огне. Когда равиоли готовы, то всплывут на поверхность; тогда вынуть их из отвара шумовкой в чашку и подавать горячими. Равиоли, как и пельмени, можно подавать самостоятельным блюдом или опускать в готовый бульон; тогда будет называться суп с равиолями.

## Другой способ приготовления равиолей (для закуски)

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить такое же тесто, как указано выше. Приготовить фарш годиво. Раскатать тесто, вырезать его, как сказано выше, положить на средину каждого кружка фарш, защипать края и сварить в соленом кипятке. Когда равиоли всплывут наверх и будут готовы, то вынуть их на сито, дать стечь воде, переложить равиоли в металлическую или каменную чашку, залить их густым соусом бешемель, приготовленным на сливках, сверху посыпать тертым пармезаном, покропить растопленным маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Когда заколеруются, образуется сверху румяная корочка, то готовы. Вместо бешемеля можно залить равиоли томатным соусом и также запечь.

# Фарш годиво

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Мякоти телятины или филе рябчиков* — 300 г (с 2 шт.) приблизительно

*Почечного жиру* — 300 г

*Трюфелей или шампиньонов* — 100 г

*Льду,* чтобы фарш был сочный

*Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взять мякоть телятины или филеи сырых рябчиков, мелко изрубить вместе с хорошим телячьим или воловьим почечным жиром, прибавить мелко колотого чистого льду, протолочь в ступке, протереть через сито и прибавить мелко рубленных сырых шампиньонов или трюфелей (можно консервов), или мелко рубленный лук-шарлот; прибавить по вкусу соли, перцу, хорошо размешать и поставить до употребления на лед. Этот фарш употребляется для фаршировки различных пирожков, а также для фаршировки дичи.

# Различные антреме из живности и зелени

# Волован финансьер

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
Для слойки:
*Муки французской* — 300 г
*Масла* — 300 г
*Воды* — ¾стакана

Для гарнира:
*Петушиных гребешков* — 100 г
*Сладкого мяса* — 100 г
*Курицу* — 1 шт. *или рябчиков* — 2 шт. для кнели
*Сливок густых* — 1 стакан,
*ординарных* — ¼ стакана
*Трюфелей* — 50 г
*Шампиньонов* — 100 г
*Соус сюпрем* — на 2½ стакана бульону

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить хорошее слоеное тесто, раскатать его толщиною в 1½ — 2 пальца, наметить тарелкою кружок, вырезать его и сложить на плафон, смоченный холодной водой. В средине кружка, на расстоянии 2–3 пальцев от края, наметить потом второй кружок и вырезать его до половины толщины теста. (Прорезывать тесто до конца нельзя, потому что тогда вывалится дно и получится кольцо, а не коробка, как это нужно.) Этот второй кружок должен представлять из себя крышку, которая по испечении волована снимается прочь. Наметив кружок, сделать на нем от руки горячим ножом надрезы в виде звезды, клеточек или какой-нибудь другой фигуры. Приготовив таким образом волован, вынести его на холод и застудить немного. Затем смазать его яйцом (только один верх, края не смазывать) и поставить сначала в очень горячий духовой шкаф, а когда заколеруется и поднимется, то сбавить жар до средней температуры и держать волован в печке до тех пор, пока крышка (второй намеченный ножом кружок) провалится вовнутрь, тогда вынуть волован из печки, снять крышку, вынуть из середины сырое тесто для того, чтобы образовалась форма коробки, и выскоблить осторожно ножом, чтобы нижняя корка и стенки были почти прозрачны.

Затем приготовить гарнир финансьер, заправить его густым соусом сюпрем; перед подачей к столу наполнить им середину волована горкой и накрыть сверху крышкой; остальной соус

подать отдельно в соуснике.

Гарнир финансьер состоит из петушиных гребешков, сладкого мяса, шампиньонов, трюфелей и кнели из дичи, разделанной на столовую ложку. Гребешки и сладкое мясо отвариваются в брезе и нарезаются бланкетами; шампиньоны нарезаются кружочками и припускаются на масле; трюфели-консервы нарезаются бланкетами.

• *Примечание.* Наполнять волован гарниром нужно перед самой подачей, иначе он размокнет; развалится и потеряет форму и вкус, потому что мокрое слоеное тесто совсем не вкусно. Приготовление кнели, петушиных гребешков, сладкого мяса и соуса сюпрем — *см. оглавление*. Волован нужно держать в печке до тех пор, пока он хорошо пропечется; если вынуть недопеченным, то опадет (станет плоским).

• *Примечание о рыбном воловане.* Точно так же можно приготовить и волован рыбный; тогда для гарнира нужно приготовить кнель из рыбы; вместо сладкого мяса и гребешков положить припущенные печенки налимов и шейки от вареных раков. Шампиньоны и трюфели оставить, а соус сюпрем заменить раковым соусом.

# Паштет горячий

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Паштетного теста* — на 300 г муки
*Дроздов, перепелов или бекасов* — 5 шт.

Для гарнира:
*Рябчиков* — 2 шт.
*Густых сливок* — ½ стакана
*Гребешков петушиных* — 100 г
*Сладкого мяса* — 100 г
*Шампиньонов* — 100 г
*Трюфелей* — 50 г

Для гратена:
*Телячьей печенки* — ½ шт.
*Свиного шпеку* — 200 г
*Бешемелю* — для связи
*Пряностей, мадеры, пармезану, соли, перцу* — по вкусу

Для соуса:
*Муки французской* — 1 ст. л.
*Масла* — 50 г
*Бульону из дичи* — 2½ стакана
*Мадеры* — ¼ стакана
*Сливочного масла* — 50 г
*Лимонного соку* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить паштетное тесто *(см. оглавление)*. Снять филеи мелкой дичи (дрозды, бекасы, перепела) с костей, как для галантина *(см. холодные закуски)*, приготовить кнелевый фарш из мякоти рябчиков, а из костей сварить бульон для соуса. Из телячьей печенки приготовить фарш гратен *(см. холодные закуски, паштет огратен)*. Сладкое мясо и петушиные гребешки сварить в брезе и нарезать бланкетами. Шампиньоны нарезать кружочками и припустить. Трюфели нарезать бланкетами. Когда все будет готово, то в кнелевый фарш прибавить немного “гратену” и трюфелей и нафаршировать дроздов или другую мелкую дичь, как индейку для галантина, зашить разрез и поджарить на отколерованном масле, положив на спинку. Если взяты дрозды, то масла не надо, они сами по себе жирны. Когда дичь зарумянится, то остудить. Прожаривать до полной готовности не нужно,

потому что потом паштет будет запекаться в духовом шкафу. Изжарив дичь, раскатать паштетное тесто, оставив часть на крышку, выложить этим тестом паштетную форму *(см. холодные закуски, холодный паштет из дичи)*; на дно формы положить половину всего фарша гратена ровным слоем, сверх гратена положить половину всего количества гребешков и сладкого мяса, трюфели и шампиньоны, потом положить изжаренных птиц филеями вверх, потом опять гребешки и прочие гарниры; сверх всего положить фарш гратен ровным слоем; покрыв паштет крышкой из теста, смазать яйцом; сделать на крышке украшения из остатков теста и поставить в духовой шкаф в средний жар на ¾ или 1 час (как вынимать паштет из формы, *см. холодные закуски, паштет огратен*).

Паштет этот подается горячим. Отдельно в соуснике к нему подается соус мадера, приготовленный на бульоне из костей дичи так: приготовить красную пассеровку на том сотейнике, где жарилась мелкая дичь, развести ее бульоном, сваренным из костей рябчиков, мякоть которых пошла на кнель, высадить соус до густоты сметаны, прибавить мадеры, вскипятить под крышкой, прибавить по вкусу лимонного соку, каенского перцу и вытянуть с куском сливочного масла.

# Ризотто

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон *Рябчиков* — 3 шт.

*Шампиньонов* — 100 г *Рису* — 300 г *Масла столового* — 100 г *Масла прованского* — ¼ стакана *Томату* — 100 г (пюре) *Трюфелей* — 50 г *Бульону* — 2 стакана *Помидоров* — 3–5 шт. *Луку* — 1 шт. *Сыру пармезану* — 50 г *Соли, перцу* — по вкусу *Трюфелей* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изжарить нужное количество рябчиков, остудить немного, снять мясо с костей и нарезать бланкетами, а все кости, кроме спинок, изрубить, прожарить и сварить из них бульон для риса. Взяв нужное количество итальянского рису, высеять из него через сито всю пыль. Затем нашинковать потоньше лук и положить его в сотейник на прованское масло. Когда лук начнет желтеть, то всыпать туда же в сотейник рис и также поджарить его до золотистого цвета, прибавить немного пюре томатов-консервов, предварительно спассерованных на масле, влить бульону, сваренного из костей дичи, столько, чтобы рис был покрыт им, прибавить по вкусу соли и перцу, размешать, закрыть крышкой и поставить в горячий духовой шкаф на пар, на 20–30 минут, чтобы рис сделался мягким. По прошествии этого времени вынуть рис из печки, заправить по вкусу тертым пармезаном и размешать осторожно вилкой, чтобы не мялся. Затем взять какую-нибудь металлическую или огнеупорную каменную чашку, смазать ее хорошенько внутри маслом, положить на дно ряд риса, сверху ряд бланкетов из дичи, вперемежку с бланкетами трюфелей и припущенных шампиньонов, положить также ломтики припущенных помидоров, очищенных от зернышек, сверху положить ряд риса и так продолжать укладывать доверху; самый верхний ряд должен быть из риса. Уложив все в указанном порядке, посыпать сверху сыром, покропить растопленным маслом и поставить в горячий шкаф, чтобы образовалась сверху румяная корочка. К ризотто можно подавать штуфатный сок или сок, оставшийся из-под дичи.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Рис.* Так как для ризотто жарится сырой рис, то перед жарением его не следует мыть, потому что мокрый рис не будет долго колероваться и для жарения его потребуется большее количество масла. Вместо прованского масла рис можно также

пассеровать на сливочном, но только отколерованном масле.

• *Курица или цыплята.* Вместо дичи можно также брать жареных цыплят или курицу.

• *Раковые шейки.* Можно также прибавлять в ризотто раковые шейки, а трюфели заменяют шампиньонами, припущенными на масле.

# Тембаль из макарон а-ля милянез другим способом

• *Первый способ приготовления тембаля описан в обеде № 9 французской кухни.*

• *Второй способ приготовления состоит в том, что самый тембаль, т.* е. коробка или форма, делается не из теста, а из самих макарон таким образом. Отварить в соленом кипятке тонкие итальянские макароны (300 г), откинуть на сито, слить воду, положить их в кастрюлю, прибавить туда же кусок сливочного масла и 3 цельных яйца, смешанных с ¾ стакана молока (как для руаяля), (на 300 г макарон), размешать хорошенько. Заправив таким образом макароны, выложить их в шарлотную форму, густо смазанную маслом; укладывать нужно как можно плотнее и до самого верху. Затем поставить форму в печку и держать до тех пор, пока макароны зарумянятся и будут свободно отставать от краев формы. Тогда вынуть макароны из формы, срезать сверху один слой толщиною в ½ пальца, который будет служить крышкой для тембаля, и потом гарнирной ложечкой вынуть всю средину, чтобы образовалась форма коробки, которую и наполнить таким же гарниром, как указано в первом способе.

● *Третий способ приготовления тембаля.* Вместо теста самую форму можно выложить отварными макаронами, которые нужно накладывать на дно и стенки формы спиралью (в виде ленты). Форма должна быть густо смазана маслом. По мере того как стенки формы выкладываются макаронами, то в средину формы кладутся петушиные гребешки, бланкеты ветчины, шампиньоны и трюфели, смешанные вместе и заправленные томатным соусом, сверху опять положить ряд макарон, поставить все это в духовой шкаф и запечь. Когда тембаль будет готов, то свободно отойдет от краев. Тогда его вынимают на блюдо и подают горячим. Тембаль, приготовленный этим способом, более труден, чем первые два, нужно иметь для этого опытность и практику, иначе все может развалиться. В последнем случае макароны не следует ломать на куски, а отваривают цельными, чтобы ими удобнее было выкладывать форму.

# Сладкое мясо а-ля периге

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Сладкого мяса* — 400 г *Петушиных гребешков* — 200 г *Сливок густых* — 1½ стакана для кнели *Кнели* — из 2 куриц *Трюфелей* — 100 г *Соусу периге (см. ниже) Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить нужное количество сладкого мяса в брезе, переложить его в соленую холодную воду, потом обсушить в салфетке и нашпиговать каждую штуку ломтиками трюфеля. Затем приготовить петушиные гребешки и кнели из курицы, разделанные на столовой ложке, и нарезать трюфели (консервы) бланкетами. После того приготовить рамку из кнелевого фарша, как на крем Аспази, но только крепче, чтобы на форму можно было положить гарнир, поэтому в кнелевый фарш взбитых сливок следует класть меньше, чем в крем Аспази. Приготовить соус периге. Когда все будет готово, выложить рамку на блюдо, положить в ее средину кнель, петушиные гребешки и трюфели вперемежку и полить немного соусом, а сверху кругом, по краю рамки, положить сладкое мясо и полить его соусом, предварительно согрев его в этом соусе. Сладкое мясо можно подавать с разными соусами и гарнирами. После того как оно сварено, его можно запанировать в яйце и сухарях и изжарить во фритюре или, не панируя, изжарить в кляре, как рыбу.

# Соус периге

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Соусу эспаньоль* — 1 ст. л. *Гляссу* — 2 стакана *Трюфелей* — 50 г *Вина рейнвейну* — ½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезать ломтиками трюфели-консервы (или свежие очищенные), залить рейнвейном и вскипятить под крышкой. Затем отвар из-под них слить и прибавить в него гляссу и соусу эспаньоль *(см. по оглавлению)*, вскипятить один раз и положить туда же отваренные ломтики трюфелей. Этот соус подается к жарким из домашней птицы и дичи. За неимением соуса эспаньоль, можно приготовить красную пассеровку, развести ее бульоном, прибавить фюме и высадить соус до густоты сметаны.

# Омлет фаршированный

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Яиц* — 10 шт. *Масла* — 100 г *Молока или сливок* — ½ — ¾стакана *Соли, перцу* — по вкусу

Для фарша: *Почек* — 2 шт. *Соли, перцу* — по вкусу *Соусу мадеры* — ¾стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбив в кастрюлю яйца целиком, прибавить к ним молока или сливок, соли и перцу и разбить хорошенько веничком, чтобы яйца смешались с молоком. Затем накалить хорошенько тонкую железную сковороду, распустить на ней кусок масла, и когда оно начнет румяниться, вылить на сковороду яйца и поставить на сильный огонь, прокалывая яичницу ножом в нескольких местах, чтобы быстрее прожаривалась. Через несколько минут, когда яйца сгустятся и будут хорошо отставать от сковороды, отставить сковороду на край плиты и положить на одну половину яичницы какой-либо фарш, осторожно загнуть ножом другую половину яичницы и закрыть ею хорошенько фарш так, чтобы получилось нечто вроде пирога с защипкой на боку, затем продержать яичницу еще на плите 2–3 минуты и, накрыв ее блюдом, осторожно переопрокинуть на него яичницу нижней стороной наверх и подавать.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Время приготовления.* При приготовлении омлета нужно главным образом следить за тем, чтобы не передержать его долго на плите, отчего он может подгореть и получить горький вкус, и чтобы не класть очень рано фарш, т. е. когда яйца еще не закрепли и не отстают еще от сковороды, потому что тогда фарш смешается с яйцами и омлет не получит надлежащего вида. Вообще, омлет нужно приготовлять очень быстро и на хорошем жару.

• *Готовность омлета.* Готовность омлета определяется тем, что он начинает свободно отставать от сковороды.

• *Фарш.* Омлет фаршируется различным фаршем, но больше всего принято фаршировать “финзербом” *(см. по оглавлению)* или *телячьими почками соус мадера*; для фаршировки употребляются почки, заправленные немного соусом, без прибавления жареного картофеля. Фаршируют омлет также беф-строгановым, сальпиконом, различными пюре из овощей, бланкетами из

живности и прочими фаршами. Кроме того, вместо фарша можно класть какое-нибудь густое варенье; тогда уже омлет подается как сладкое блюдо, и когда он переложен на блюдо, то сверху его должно посыпать мелким сахаром и заколеровать раскаленной саламандрой, чтобы получилась блестящая корочка. Такой омлет носит название “омлет суфле а-ля конфитюр”.

# Яичница глазунья с ветчиной

*Яиц* — 10–15 шт.
*Ветчины* — 500 г
*Масла для жарения* — 400 г
*Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезать небольшими ломтиками ветчину, обжарить на отколерованном масле на тонкой сковороде. Когда ветчина обжарена с обеих сторон, начать отбивать туда же на сковороду по одному яйцу целиком. Отбив все яйца, посыпать их солью, перцем, поставить яичницу в средний жар, в духовой шкаф, и держать до тех пор, пока белок свернется и затвердеет, а желток будет всмятку (5–8 минут); подается прямо на сковороде. Вместо ветчины можно брать колбасу или черный хлеб, нарезанный ломтиками.

# Эф бульи со спаржей

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
Приготовляются два сорта яичницы: *руаяль* и *омлет*

а) Пропорция для руаяля
*Яиц* — 5 шт. *Молока или сливок* — 1 стакан *Соли, перцу* — по вкусу *Масла* — для смазки формы

б) Пропорция для омлета
*Яиц* — 5 шт. *Сливок* — 5 ст. л. *Масла* — 50 г *Соли, перцу* — по вкусу

Для гарнира: *Спаржи* — 1,2 кг *Крутонов* — 8–10 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Сначала приготовить яичницу руаяль *(см. обед № 2 французской кухни)*. Приготовить спаржу для гарнира следующим способом: очистив соусную (толстую) спаржу, отрезать лучшую ее часть — головки, с частью ствола, на два вершка (10 см), связать ее в пучок и сварить до мягкости в соленом кипятке. Всю остальную часть спаржи (стволы) нарезать маленькими кружочками и также отварить до мягкости в крутом соленом кипятке особо от головок. За 10–15 минут до подачи приготовить яичницу омлет так: отбить в кастрюлю яйца целиком, прибавить к ним ординарные сливки или молоко, положить туда же сливочное масло, наломав его кусочками, прибавить по вкусу соли, каенского перцу и рубленой зелени петрушки, размешать все хорошенько, поставить на плиту и проварить, мешая лопаточкой. Проваривать омлет нужно до тех пор, пока образуется густая масса в виде комочков; тогда отставить омлет на стол и положить в него отваренные кружочки спаржи. Когда руаяль будет готов, т. е. затвердеет и отойдет от краев формы, то вынуть его на блюдо, положить в средину (в отверстие формы) омлет, смешанный с кусочками спаржи, а кругом, по краю блюда, положить пучки из головок спаржи, вперемежку с крутонами из белого хлеба, нарезанными в виде треугольников и обжаренными в масле.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ
• *Варка руаяля.* При варке яичницы руаяль необходимо соблюдать все правила, указанные в *обеде № 2* французской кухни — суп руаяль.

• *Приготовление омлета.* При приготовлении омлета тоже нужно следить за тем, чтобы он не закипел, отчего отскочит водой и станет жидким; поэтому, проваривая омлет, его все время, не переставая, нужно мешать лопаточкой в одну сторону.

# Фаршированные яйца

Фаршированные яйца могут подаваться самостоятельным блюдом, как горячая закуска, тогда их обыкновенно подают в металлической чашке, залитыми соусом, или же подаются на завтрак, тогда соус подается отдельно в соуснике. Фаршированные яйца можно подавать к супу вместо пирожков, как например, к супу озейль, к зеленым щам и другим супам. Для фаршировки яйца нужно сначала сварить вкрутую, затем переложить в холодную воду на несколько минут (чтобы лучше очищалась скорлупа), очистить от скорлупы, разрезать каждое яйцо вдоль пополам, вынуть желтки и протереть чрез сито. Затем прибавить к желткам сливочное масло куском, растереть, прибавить сливок, чтобы фарш был нежный; после того можно прибавлять для вкуса что угодно, как то: рубленые, припущенные шампиньоны, раковые шейки, рубленую зелень петрушки, сыр пармезан, трюфели, протертые анчоусы, вообще кто что любит. Можно также к протертым желткам прибавлять фарш гратен или протертую фуа-гра, также сальпикон из дичи или ветчины и т. д.

Приготовив фарш, накладывают его в углубление белков и соединяют каждые две половинки вместе, чтобы получилась форма цельного яйца. Затем укладывают яйца в металлическую чашку, заливают каким-нибудь соусом: бешемелем, томатным или каким-либо другим, темным или белым соусом (зависит от вкуса), посыпают сверху сыром, кропят маслом и ставят в духовой шкаф, чтобы на соусе образовалась румяная корочка. Если хотят сделать жареные яйца, то нафаршировав их и соединив обе половинки вместе, панируют их в яйце и сухарях или в тертом белом хлебе и жарят во фритюре, как пирожки. Потом укладывают на салфетку, гарнируют жареною зеленью петрушки и отдельно подают различные темные пикантные соусы. Фаршированные яйца можно подавать на закуску холодными, тогда их застуживают в ланспике или покрывают маионезом; подают с различными салатами на красивых крустадах или в корзиночках. Вообще, из яиц можно приготовить десятки различных блюд, названия коих зависят от тех соусов и гарниров, с которыми они подаются.

● *Суфле из яиц.* Сделать и испечь тарталетки из слоеного или сдобного рассыпчатого теста, как для филе миньон *(см. 1-й обед, французский стол)*, затем взять яйца, считая по 2 штуки на персону, отбить их в кастрюлю, прибавить сливок, как для омлета (на 1 яйцо 1 ч. л.), разбить веничком, чтобы масса была гладкая, прибавить кусочками сливочное масло, соль, перцу по вкусу и

тертый пармезан; вылить эту массу в испеченные тарталетки и поставить в духовой шкаф на несколько минут, чтобы сверху образовалась румяная корочка, тогда сейчас же подавать. Можно приготовить суфле другим способом. Сделать густой бешемель на сливках, но только взять одинаковое количество масла и французской муки (масла и муки по 50 г, сливок 1 стакан), дать немного остыть, прибавить желтки (4 штуки на эту пропорцию), по вкусу соль, перец, тертый пармезан. Размешать, прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков, размешать осторожно сверху вниз и выложить в маленькие фарфоровые формочки или коробочки из бумаги и поставить в легкий духовой шкаф; когда суфле поднимется и зарумянится, то готово.

# Эф а ля парижьен

Пропорция на 5 человек
*Яиц* — 15 шт.
*Ветчины вареной* — 500 г
*Шампиньонов* — 200 г
*Трюфелей* — 100 г
*Польский хлеб* — 3 шт. по 5 коп.
*Томату* — 150 г
*Фюме* — ½ стакана
*Бульону* — 2 стакана
*Мадеры* — ¼ стакана
*Кабуль сои, каенского перцу* — по вкусу *Масла* столового или сливочного для жаренья крутонов — 150 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вареную ветчину нашинковать тонкими полосками, точно так же нарезать свежие шампиньоны и трюфели-консервы. Приготовить соус томат; если в доме нет фюме, то в соус прибавить 1 ч. л. холодной пассеровки. Положить в соус шампиньоны, прокипятить несколько раз под крышкой, чтобы шампиньоны не утратили аромат, положить туда же ветчину, трюфели, прибавить мадеру, вскипятить еще немного и положить по вкусу кабуль сои и каенского перцу. До подачи к столу держать соус на пару, чтобы не остыл и не кипел. После того, взяв черствый польский хлеб или французские булки, срезать с них корку, разрезать каждую булку на 5 равных частей и из каждой части круглой пирожной выемкой вырезать крутон в виде стаканчика; всего 15 шт. из трех булок. В каждом крутоне вычистить середину, чтобы образовалось углубление, в которое можно положить желток. Когда все крутоны готовы, то отколеровать на толстой посуде масло, обмакнуть в него крутоны и обжарить их до золотистого цвета в духовом шкафу. Зажарить все крутоны, накрыть их сверху чем-нибудь, салфеткой или какой-нибудь крышкой, чтобы не сохли от воздуха. За 10 минут до подачи поставить все крутоны на металлическое блюдо, дно которого должно хорошо смазать маслом, в углубление каждого крутона положить по сырому желтку и посыпать сверху солью; все белки, оставшиеся от желтков, разбить веничком, прибавить соли и вылить на то же блюдо, не касаясь крутонов. После того поставить яичницу в духовой шкаф в легкий жар. Как только желтки затянутся тонкой пленкой и белки немного свернутся, сейчас же вынуть из печки, полить сверх белков соусом, опять-

таки не касаясь крутонов, и тотчас же подавать.

● *Примечания.* Если яичница перейдет, т. е. белки совершенно затвердеют, то блюдо считается испорченным.

Белки должны иметь вид мелких хлопьев (как куски простокваши), для чего их следует слегка прокалывать ножом или вилкой в то время, когда яичница стоит в печке.

Поливая белки соусом, не следует касаться крутонов, так как от соуса крутоны размокнут и не будут хрустеть. Ввиду этого крутоны следует ставить на блюдо на некотором расстоянии один от другого. Положив в соус ветчину и трюфели, не следует долго кипятить его, так как тогда и ветчина и трюфели становятся твердыми.

Для этой яичницы блюда обыкновенно берутся металлические, никелевые и эмалированные.

● *Пашоты* обыкновенно подаются со шпинатом или к зеленым щам, а также к супу озейль и к консоме; кроме того, можно подавать пашоты с трюфельным или обыкновенным мясным соком. Пашотами принято называть яйца, сваренные всмятку, но только без скорлупы, для чего их варят в кипятке с уксусом и солью. Яйца должны быть самые свежие (не болтанные), иначе получат некрасивый вид. Для удобства опускания, яйцо сначала нужно отбить на чайное блюдечко, с которого и спустить в кипяток, причем в этот же момент начать завертывать белок ложкой, не давая ему расплываться по дну кастрюли, так как тогда желток не удержится внутри, а выплывет наружу и смешается с водой. Как только белок свернется, т. е. затвердеет, то вынуть осторожно шумовкой или ложкой на тарелку. Белок должен представлять из себя довольно плотную оболочку, в которой находится желток.

Если пашоты опускают в крепкий бульон или в мясной сок, то необходимо сейчас же подавать к столу, иначе яйца перейдут, т. е. сварятся вкрутую.

# Баклажаны фаршированные

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Баклажан* — 5 шт. *Масла столового* — 100 г *Бульону* — ½ стакана *Укропу и зелени петрушки* — 1 ч. л. *Соли, перцу* — по вкусу.

Для фарша: *Рису* — 50 г *Мяса костреца* — 400 г *Почечного жиру* — 100 г *Луку* — 1 шт. *Соли, перцу* — по вкусу *Воды или льду* — для сочности *Муки* — для панировки

Для соуса: *Масла* — 50 г *Муки* — 50 г *Томату* — 150 г *Сметаны* — 200 г *Бульону* — 2½ стакана *Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Промыв баклажаны, вынуть сердцевину гарнирной ложечкой, приготовить такой же фарш, как и для голубцов, прибавить к нему рубленой зелени укропа и петрушки. Нафаршировать им средину баклажан, сложить их в глубокий сотейник или кастрюлю на растопленное масло, прибавить немного бульону, закрыть крышкой и в таком виде припустить немного в духовом шкафу. Через 15–20 минут залить баклажаны приготовленным отдельно соусом томат со сметаной в таком количестве, чтобы они были совершенно покрыты им, закрыть крышкой и тушить до мягкости; подавать в глубоком блюде, залив этим же соусом. Способ чистки баклажан — *см. общую статью о зелени*.

# Фаршированные кабачки

Очистив кабачки от кожицы, как указано в общей статье о зелени, нафаршировать их внутри, как и баклажаны. Фарш для кабачков приготовляется такой же, как и для баклажанов, но в него, кроме того, прибавляется прожаренная на масле сердцевина от кабачков в таком же количестве, как и рис. Далее во всем поступают, как и с фаршированными баклажанами.

# Земляная груша

Пропорция на 5 персон

*Земляной груши* — 600–800 г *Масла* — 50 г *Лимонного соку* — по вкусу *Соли* — по вкусу *Соусу томата* — на 2 стакана бульону

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную и промытую, как указано в общей статье о зелени, земляную грушу обсушить в полотенце, сложить на распущенное в глубоком сотейнике сливочное масло, прибавить туда же лимонного соку и соли и дать заколероваться со всех сторон. Затем залить томатным соусом и тушить под крышкой до мягкости; потом выбрать из соуса на глубокое блюдо, а соус процедить, заправить куском сливочного масла, прибавить по вкусу лимонного соку и залить им земляную грушу.

● *Примечание.* Земляную грушу, сваренную до полной готовности, можно подавать под польским соусом (масло с сухарями), а если отварить, как спаржу, то под соусом сабаионом. Кроме того, отваренную земляную грушу можно жарить в кляре, как и рыбу, или покрыть соусом бешемель, посыпать сыром и заколеровать в духовом шкафу. Земляную грушу обыкновенно варят в брезе.

# Сладкие коренья

Очистив сладкие коренья, как и земляную грушу, связать по 5 штук в пучки, сложить в кастрюлю, прибавить немного соли, залить холодной водой с лимонным соком в таком количестве, чтобы коренья были совершенно покрыты ею, прибавить букет и пряности (перец, лавровый лист), закрыть крышкой и сварить до мягкости или же можно сварить в брезе.

Когда будут готовы, выбрать на сито, снять нитки, очистить от зелени (букета) и пряностей и дать стечь воде. Таким образом приготовленные сладкие коренья можно подавать под различными соусами: голландским, польским, сабаионом и проч.; кроме того, после варки сладкие коренья можно изжарить в итальянском кляре за 10 минут до подачи, как и рыбу, обмакивая каждый корешок в тесто и опуская сейчас же во фритюр, или покрыть бешемелем, томатными и другими соусами.

# Морковь или коротель а-ля метр д’отель

*Коротели* — 600 г *Масла* — 200 г *Лимонного соку* — по вкусу *Крутонов* — 15 шт. *Солі, сахару* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество молодой моркови, называемой коротель, очистить, обровнять, чтобы была вся одинаковой величины, обланжирить, затушить в собственном соку до мягкости, наблюдая, чтобы не развалилась и не потеряла формы. Когда будет готова, то заправить по вкусу сливочным маслом, зеленью петрушки и лимонным соком, выложить в глубокое блюдо и обложить кругом крутонами из белого хлеба. Морковь можно также подавать под бешемелем. Если нет коротели, то употребляют обыкновенную морковь, которой при зачистке дают форму тумбочками.

# Огурцы фаршированные

Взяв крупные свежие огурцы, очистить их от кожицы, сделать в одном конце отверстие, затем вынуть гарнирной ложечкой из сделанного отверстия зернышки, промыть в холодной воде, отсушить в салфетке, наполнить заранее приготовленным кнелевым фаршем с прибавлением к нему финзерба и закрыть срезанной верхушкой, затем завернуть каждый огурец в тонкий ломтик шпека, обвязать голландской ниткой, сложить в глубокий сотейник, залить куриным или мясным бульоном, чтобы огурцы были покрыты им доверху, и сварить под крышкою до мягкости на малом огне. Затем снять шпек, положить огурцы в глубокое блюдо и облить соусом сюпрем, приготовленным на том бульоне, в котором варились огурцы, или покрыть бешемелем и загратанить в духовом шкафу. Точно так же можно приготовить и фаршированный салат-латук.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Варка.* Фаршированные огурцы не следует сильно кипятить, потому что от этого кнелевый фарш сделается жидким и выйдет вон из огурцов.

• *Соусы.* Соусы выбираются по желанию, как белые, например, сюпрем, пуллет и проч., так и красные, например, томат, пикант и проч.

• *Фарши.* Вместо кнелевого можно употреблять фарши: гратен и годиво *(см. по оглавлению)*.

# Суфле из тыквы

Пропорция продуктов на 5 персон

*Тыквы очищенной* — 600 г *Молока для варки тыквы* — 1 бутылку *Манной крупы* — 50 г *Масла сливочного* — 50 г *Муки французской* — 50 г *Сливок ординарных* — 1 стакан *Яиц* — 4 шт. *Сыру пармезан* — 50 г *Соли* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив тыкву от кожи, нарезать кусочками, залить кипятком, дать раз вскипеть, слить воду прочь, залить тыкву молоком, вскипятить, прибавить манную крупу и разварить до мягкости, потом протереть через сито. В полученное пюре прибавить густой бешемель, приготовленный на сливках, размешать, остудить немного, прибавить сырые желтки и соли, размешать еще раз; остудить совершенно и тогда прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков, размешать осторожно сверху вниз, выложить в металлическую или каменную огнеупорную чашку, смазанную маслом, и за четверть часа до подачи поставить в горячий духовой шкаф. Когда суфле будет готово, то поднимется и зарумянится; тогда сейчас же подавать, иначе опадет. По той же причине не следует задолго до подачи прибавлять взбитые белки.

● *Кукуруза (пшеничка, початки)*. Молодую, спелую кукурузу промыть хорошенько и сварить в соленом кипятке, как варят обыкновенно зелень. Когда зерна будут мягкие, то можно подавать в горячем виде; можно подавать кукурузу и холодною, тогда надо остуживать в этом же отваре. К кукурузе обыкновенно подается сливочное масло, можно также подавать те же соусы, что к спарже, голландский, польский и др.

# Кулебяка московская

Для слойки:

*Муки французской* — 200 г *Масла* — 200 г *Воды* — ½ стакана *Соли* — ½ ч. л.

Для блинчиков: *Муки французской* — 100 г *Молока* — ½ бутылки *Яиц* — 2 шт. *Масла для печения* — 50 г *Соли, сахару* — по щепотке

Для фарша: *Сига* — 600 г

*Шампиньонов* — 150 г *Манной крупы* — 50 г *Вязиги* — 50 г *Луку* — 1 шт. *Яиц* — 5 шт. *Масла* — 200 г для заправки всех фаршей *Соли, перцу, зелени петрушки* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить слоеное тесто, натуральные пресные блинчики *(см. обед № 1)*, рассыпчатую манную кашу, фарш из вязиги *(см. обед № 8 — растегаи)*, сварить вкрутую яйца, очистить, нашинковать каждое яйцо в длину на восемь частей и заправить все распущенным маслом, рубленым укропом, солью и перцем.

Шампиньоны очистить, нарезать кружочками, сложить на просторный сотейник или плафон, прибавить немного бульону и лимонного соку и припустить немного, затем положить сверх них снятые с костей и с кожи филе какой-нибудь рыбы: сига, осетрины (если осетрина, то нарезать ломтиками) и проч. — посыпать рыбу сверху солью, перцем, прибавить масла, бульону и припустить под крышкой на краю плиты или в духовом шкафу до полной готовности. Все это, приготовленное для фарша, остудить.

Слоеное тесто раскатать толщиною около ½ пальца и шириною в 6 вершков (25 см), затем положить слойку на салфетку, посыпанную мукой, на слойку положить ряд блинчиков, предварительно обрезанных с краев, чтобы получили четырехугольную форму. Блинчики укладываются так, чтобы нигде не оставалось незакрытого ими места; сверх блинчиков положить половину всего количества манной каши, занимая фаршем в ширину не более 3 вершков (13 см); сверх каши положить половину вязиги, а на нее половину яиц. Сверх последних положить все шампиньоны и филеи рыбы, затем опять начать укладывать в том же последовательном порядке вторую половину фаршей, т. е. сначала яйца, потом вязигу и манную кашу. Уложив таким образом все фарши, умять их поплотнее друг к другу ложкой, соединить края теста вместе так, чтобы один

край немного находил на другой, примочив их холодной водой, чтобы края склеились.

Затем, защипав также оба конца кулебяки, чтобы не высыпался фарш, осторожно повернуть ее с салфетки завернутыми краями вниз на толстый лист, смоченный холодной водой; выправить кулебяку хорошенько на листе, чтобы она везде была одинаковой толщины, чтобы фарш лежал по всей кулебяке ровным слоем, и придать ей высокую форму (3 вершка, 13 см), смазать верх и края кулебяки яйцом; из оставшихся обрезков теста нарезать длинные, тонкие полоски и положить их поперек кулебяки на расстоянии трех пальцев одну от другой, или же если теста осталось много, то сделать красивый частый переплет в клетку; потом сделать с двух концов и посредине кулебяки маленькие отверстия ножом и поставить в сильно горячий духовой шкаф, в продольном положении. Когда кулебяка сверху зарумянится, то сбавить жар до средней температуры и так держать в печке до тех пор, пока будет свободно отставать от листа, фарш прогреется и сок закипит. Переложив осторожно готовую кулебяку на блюдо, покрытое салфеткой, подавать к какому-либо рыбному супу, ухе, рассольнику рыбному и проч. или же подавать совершенно самостоятельным блюдом к обеду или завтраку. В этом случае к кулебяке в отдельном соуснике подают хороший крепкий рыбный отвар, заправленный сливочным маслом и рубленою зеленью укропа.

## Приготовление рассыпчатой манной каши

Вскипятив масло с водою и щепоткой соли, всыпают туда московскую манную крупу и, размешав кашу вилочкой, закрывают крышкой, ставят вариться в духовой шкаф на пару, т. е. на сковороде с кипятком, пока не станет рассыпчатой. Для 50 г крупы берется ¾ стакана воды и 1 ст. л. масла.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Отличие кулебяки от пирога.* Кулебяка отличается от пирога своей формой и начинкой. Кулебяка всегда должна быть узкая и высокая, тогда как пирог всегда делается широким и плоским. В кулебяке фарши кладутся рядами, а в пироге смешиваются вместе.

• *Толщина теста.* Тесто для кулебяки не должно быть раскатано тонко, потому что в нее кладется много фаршу, и, кроме того, она делается высокою. Тонкое тесто не выдержит тяжести фарша и может лопнуть.

• *Салфетка.* Кулебяка всегда делается на салфетке для того, чтобы ее было удобнее переложить на лист.

• *Блинчики.* На тесто под фарши кладутся блинчики для того, чтобы как верхняя, так и нижняя корки кулебяки не были мокрыми от фарша. Блинчики должны быть очень тонкими, совсем незаметными для вкуса, поэтому тесто должно приготовлять на французской муке.

• *Укладывание фаршей.* Для того чтобы кулебяке можно было придать высокую форму, ширина фаршей не должна быть более трех вершков (13 см). Если берутся оба филея от цельной рыбы, то укладывать их нужно так, чтобы обе широкие части не лежали в одном конце, иначе в одном конце кулебяки рыбы будет очень много, а в другом мало.

• *Защипка кулебяки.* При соединении (защипке) краев кулебяки вместе не следует очень натягивать тесто: от этого во время печения оно может лопнуть; кроме того, один край теста должен находить немного на другой, чтобы при запекании края не разошлись; для этой же цели их нужно смочить водой и класть кулебяку защипанной стороной вниз. Защипывая концы кулебяки, нужно вырезать лишнее тесто, чтобы горбушки не были толсты.

• *Лист.* Лист для кулебяки предпочтительнее брать медный, чем железный, потому что от сильного жара дно кулебяки на железном листе может сгореть и нижняя корка получит тогда горький вкус.

## Заготовка накануне

Ввиду сложного приготовления кулебяки, в особенности если она подается к завтраку, как тесто, так и все фарши можно приготовить накануне и оставить в прохладном месте, не давая замерзнуть, так как фарши тогда теряют вкус.

Если фарш из вязиги очень застынет за ночь, то его следует немного прогреть, чтобы в кулебяке он лежал не комками, а ровным слоем. Подробности приготовления слоеного теста *см. в общих правилах приготовления теста*.

# Условия, необходимые для получения рассыпчатой каши

Для того чтобы получить рассыпчатую манную кашу, необходимо:

1. Брать высший сорт манной крупы, так называемую “московскую”.

2. Строго соблюдать вышеозначенную определенную пропорцию кипятку и масла.

3. Всыпать крупу в крутой кипяток, когда он кипит ключом, а не в горячую воду. Варить рассыпчатую кашу следует на пару, иначе она может пригореть, потому что жидкости в ней очень мало. Мешать удобнее вилкой, чем ложкой, чтобы каша не мялась. Готовность каши определяется тем, что крупинки отделяются друг от друга. Рассыпчатая манная каша идет на фарш не только для кулебяки, но и для фаршировки рулета, зраз и других блюд.

• *Выправка кулебяки на листе.* Переложив кулебяку на лист, ее нужно тщательно выправить, чтобы фарш лежал везде ровным слоем и чтобы она имела хорошую, ровную форму.

• *Жар печки.* Жар в печке должен быть сначала очень сильный, чтобы не вытекало из теста масло, но потом, когда кулебяка зарумянится, нужно уменьшить жар, чтобы она равномерно пропеклась и не была в средине сырою.

• *Накрывание бумагой.* Если верхняя корка кулебяки начинает гореть от сильного жара, то ее можно накрыть сверху бумагой, но только не мокрой, как это многие делают, а то тесто отпотеет и будет мокрое и невкусное.

• *Условия, необходимые для сохранения формы кулебяки.* Для того чтобы кулебяка, поставленная в печку, не лопнула и не развалилась, а следовательно, не потеряла форму, необходимо соблюдать следующие условия:

1. не раскатывать теста тоньше ½ пальца;

2. при защипывании кулебяки не натягивать края теста и накладывать один край на другой, чтобы края не разошлись, хорошо защипать концы кулебяки;

3. хорошенько выправлять кулебяку на листе, чтобы не было внутри нее пустых мест и чтобы фарш лежал везде ровным слоем;

4. сделать на концах и посредине кулебяки отверстия, чтобы пар мог свободно выходить;

5. ставить кулебяку в печку не в поперечном, а в продольном направлении;

6. сначала ставить кулебяку в сильный жар и не изменять его до тех пор, пока не зарумянится.

● *Определение готовности кулебяки.* Кулебяка величиною на 5 персон должна пробыть в печке не менее 40 минут. Вообще, ее готовность определяется тем, что она зарумянится, свободно отстанет от листа и сок должен закипеть в сделанных отверстиях; чтобы кулебяка не прокисла, фарш должен хорошо прогреться. Поэтому, несмотря на то, что тесто быстро зарумянится, кулебяку держат в печке довольно долго. Когда сок закипит, то это значит, что фарш прогрелся.

# Курник

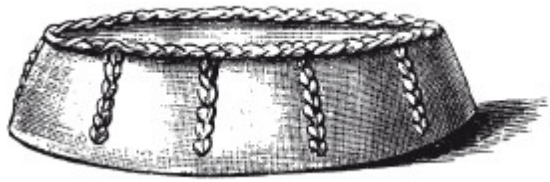
Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Сдобного рассыпчатого теста* — на 400 г муки *Белых грибов* — 200 г *Яиц* — 5 шт. *Курицы* — 1 шт. *Рассыпчатого рису* — 200 г *Соусу сюпрем* — на 2½ стакана бульона *Зелени петрушки*

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить сдобное, рассыпчатое тесто *(см. по оглавлению)*. Сварить до готовности 1 курицу в бульоне или в кипятке, отобрать все мясо от костей, нарезать бланкетами, заправить соусом сюпрем (½ стакана) без льезона, посыпать рубленой зеленью петрушки и остудить. Приготовить рассыпчатый рис, нашинковать сваренные вкрутую яйца и заправить их растопленным маслом и укропом. Белые грибы, свежие или консервы, или шампиньоны припустить на масле и тоже заправить соусом. Когда все будет готово, отделить четверть всего количества сдобного теста на крышку и отложить, а все остальное тесто раскатать толщиною около ½ пальца, придать форму круга, сложить на плафон (толстый медный лист) и вырезать по краю фестоны для того, чтобы удобнее было сделать защипку на стенках теста, как указано на рисунке. Затем положить на средину теста половину всей пропорции рису так, чтобы края теста остались непокрытыми фаршем на три пальца, сверх рису половину пропорции яиц, потом половину бланкетов курицы и грибов и опять в том же порядке перекладывать доверху. Уложив весь фарш таким образом, горкой, умять его поплотнее ложкой, собрать края теста и натянуть их слегка к верху так, чтобы получилась стенка вышиною 3½ –4 вершка (15–18 см), соединить края фестонов вместе и придать курнику форму усеченного конуса, т. е. чтобы сверху суживался.

Затем раскатать тесто, оставленное на крышку, по величине отверстия курника, положить эту крышку на верх так, чтобы края крышки сошлись с краями стенок теста, защипать края стенок, т. е. края фестонов, красивой защипкой *(см. рисунок)*, смазать весь курник яйцом, сделать в средине на крышке отверстие, а из остатков теста сделать украшения в виде гребешков или цветка и убрать ими крышку; затем поставить курник в хороший жар духового шкафа на 40–45 минут.



*Курник.*

Готовность курника определяется так же, как и готовность кулебяки, т. е. сок должен закипеть в отверстии, а курник свободно сходить с листа.

Курник подается и самостоятельным блюдом к завтраку; тогда к нему подается отдельно соус сюпрем. Если же он назначен вместо пирожков к какому-нибудь супу, то к нему никакого соуса не подается. В курник так же можно прибавлять мозги из трубчатых костей, например, бедра, заготовленные, как для пирожков; мозги кладутся в перекладку с другими фар шами. От прибавки мозгов курник получается гораздо жирнее на вкус.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт теста.* Для курника также можно приготовлять кислослоеное тесто.

• *Укладывание фаршей.* Первый ряд фарша должен быть положен из рису для того, чтобы нижняя корка не была мокрая. Ввиду того, что курник должен иметь конусообразную форму, ряд фаршей к верху должен постепенно суживаться.

• *Придание формы.* Придавая курнику нужную форму, т. е. поднимая края теста вверх, не следует его очень натягивать, потому что во время печения может лопнуть и тогда потеряет форму и развалится. Для того чтобы на стенках не было толстых складок, по краю круга вырезают фестоны.

• *Отверстие на крышке.* Отверстие на крышке делается для того, чтобы верхняя корка не отпотела и не была мокрая.

# Беф-андоб

*Мясо толстого филею* — 1,2–1,4 кг *Картофелю* — 10 шт. *Луку* — 1 шт. *Бульону* — 1 стакан *Картофельной муки* — 1 ст. л. *Мозгу* — 200 г *Кореньев* — по 3 шт. *Луку-шарлоту* — 100 г *Чесноку* — 1 шт. *Душистого перцу, лаврового листа Крутонов* — 5 шт. *Красного вина* — ½ бутылки

# Беф-андоб а-ля бордолез

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Зачистив от костей и жил и отбив мясо, толстый филей или какую-либо другую жирную часть, нарезать его кубиками (примерно по 100 г каждый), сложить в каменную чашку, посыпать мелко шинкованными обрезками кореньев и луком, положить туда же зубок чесноку, душистого перца и лаврового листу, прибавить прованского масла, залить красным вином, перемешать все продукты и поставить на 3–4 дня в холодное место, переворачивая почаще куски. В день приготовления, часов за 5 до обеда, переложить весь маринад из каменной чашки в кастрюлю, посолить, накрыть крышкой и поставить брезеровaться в духовой шкаф, как беф-брезе. Когда мясо станет мягким, то открыть крышку и дать ему заколероваться; тогда выбрать его из сока и очистить от приставших к нему кореньев и пряностей, переложить в другую плоскую кастрюлю. Оставшийся в первой кастрюле сок процедить на мясо. Прибавив к мясу головки очищенного и обланжиренного мелкого лучка и мелкого же сырого картофеля, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовой шкаф. Примерно каждые 10 минут следует вынимать кастрюлю и поливать все содержимое соком. Если соку оказалось бы мало, то можно прибавить бульону. Когда мясо будет готово, выложить его на согретое блюдо, обложить гляссированными кореньями, приготовленными отдельно, мелким лучком, картофелем и огарнировать заранее приготовленными крутонами с мозгами. Снять с сока жир, высадить его, вскипятить, заправить картофельной мукой, процедить и облить им мясо. Все блюдо можно обсыпать мелко изрубленным хреном. Мозги для крутонов приготовляются точно так же, как и для волованчиков. Крутоны из белого хлеба вырезаются на круглую выемку среднего размера. В средине каждого крутона делается углубление, чтобы мозг удобнее лежал. Сначала крутоны поджариваются на масле, а потом уже наполняются мозгами.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для беф-бордолез, кроме толстого филе, можно брать огузок (средину) или пашину от ростбифа.

• *Маринование.* Мариновать мясо следует не менее 3–4 дней, но можно продержать его и дольше; в холодном месте оно не испортится в вине в течение 6 дней; нужно добавить, что каждый лишний день маринования увеличит сочность и мягкость мяса.

• *Мелкий лук и коренья.* Мелкий лук не следует принимать за

так называемый шарлот; в настоящем случае имеется в виду обыкновенный лук, только самый мелкий. Коренья: репа и морковь — вынимаются на круглую выемку и приготовляются, как всегда для гарнира *(см. ростбиф)*.

• *Подача к столу.* Беф-бордолез следует гарнировать очень быстро и торопиться с подачей его к столу, чтобы не остыло мясо, а в особенности мозги на крутонах.

# Различные блюда, не вошедшие в состав обедов, закусок и антреме

# Свежий или соленый вареный язык

Как свежий, так и соленый язык приготовляется тем же способом, как беф-бульи. После варки кладется в холодную воду, чтобы легче сошла с него кожица.

Вареный язык подается с гарнирами: зеленый горошек, пюре из картофеля и др.

# Солонина

Солонина приготовляется только одним способом: она варится, но после варки ее можно сделать и гляссированной.

# Солонина (натуральная)

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Солонины* — 1–1,2 кг
*Букет*
*Картофелю для пюре* — 10 шт.
*Хрену* — 1 корешок для соуса

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Зачистить солонину и продержать ее в течение нескольких часов в холодной воде, меняя несколько раз последнюю. Перед приготовлением связать голландскими нитками, положить в кастрюлю соответственной величины и сначала обланжирить в кипятке, а потом слить последний прочь, залить холодной водой так, чтобы последняя совершенно покрывала солонину. Опустив букет, накрыть крышкой и поставить на плиту; как только вода начнет закипать, отставить кастрюлю на край плиты, где и варить паром, т. е. не давая кипеть, как беф бульи, ветчину, рыбу и проч. Вынув готовую солонину из отвара, снять нитки, нарезать ее тонкими ломтиками поперек волокон и сложить на блюдо в том виде, какой имела в куске. Огарнировав кругом картофельным пюре, полить хренным соусом, подавая часть его же отдельно в соуснике.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Лучший кусок вареной солонины получается из огузка, толстого филе, но можно брать бедро, ссек и кострец.

• *Зачистка.* При зачистке солонины можно ее отделить от кости и свернуть рулетом, но можно варить и вместе с костью.

• *Вымачивание.* Перед варкой солонину вымачивают в холодной воде, чтобы удалить из нее излишек соли; при этом, чем чаще менять воду, тем солонина лучше вымокнет.

• *Обланжиривание.* Перед варкой солонину следует обланжирить для удаления привкуса селитры, с которой она солится.

• *Температура воды.* Крупный кусок солонины варится в холодной воде, а маленький кусок в горячей воде; но, во всяком случае, воду не следует кипятить, так как тогда волокна могут размочалиться, и при нарезке мясо будет крошиться.

# Ветчина, запеченная в тесте

Ветчина для запекания предварительно приготовляется так же, как и для варки *(см. холодные закуски)*. Затем ее обмазывают ржаным тестом; при этом обыкновенно одну часть теста кладут на лист, смоченный холодной водой, а другой половиной накрывают окорок сверху и тогда соединяют края обеих половин теста вместе, смачивая их водою, чтобы не расклеились. Замазав окорок тестом и смочив последнее холодной водой, поставить его в духовой шкаф, в средний жар, или в хорошо вытопленную русскую печь и держать там до тех пор, пока отвалится маленькая косточка (крестцовая), как и в вареном окороке. Вынув окорок из печки, дать ему остыть в тесте, потом снять последнее прочь и нарезать точно так же, как и вареный окорок. К запеченной ветчине подаются те же соусы и гарниры, что и к вареной ветчине. Для замазывания окорока берется обыкновенно пресное густое тесто, замешанное из ржаной муки и воды. Перед тем как замазать тестом, окорок можно завернуть в толстую бумагу. Это делается для того, чтобы при запекании жир не вытапливался из мяса, вследствие чего оно теряет сочность.

# Филе де беф брезе андалузский

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Мяса* — 1 кг вырезки *Луку* — 1 шт. *Чесноку* — 1 шт. *Букет Перцу, лаврового листу, гвоздики* — по вкусу *Прованского масла* — 200 г *Лимону* — 1 шт. *Красного вина* — ½ бутылки

Для гарнира: *Копченой свиной грудинки* — 200 г *Итальянской колбасы* — 200 г *Свежей капусты* — 1 маленький кочан *Салата-латук* — 3 пучка *Моркови* — 3 шт. *Каштанов* — 300 г *Масла* — 150 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Часа за два, за три до приготовления зачистить и связать филейную вырезку, взять шинкованный лук, головку чесноку, букет и, сложив все это в каменную чашку, влить туда же прованское масло, выжать лимонный сок, размешать все продукты, накрыть чашку крышкой и вынести на холод. Перед брезерованием переложить весь маринад с мясом в овальную кастрюлю, влить туда красного вина, накрыть бумагой, потом крышкой и брезеровать совершенно так же, как бефбрезе натуральный. Когда мясо дойдет до готовности, то нарезать его, как всегда режется филе, и положить на какой-либо крустад. Мясо по-андалузски гарнируют андалузским гарниром и поливают тем соком, в котором брезеровалось, отдельно же в соуснике подается натуральный соус томат.

# Гарнир андалузский

Свиную копченую грудинку обланжирить и нарезать кубиками; так же кубиками, как и грудинку, нарезать итальянскую колбасу высшего сорта, сварить кочанную капусту, как для супа потофе; точно так же, как капусту, сварить салат-латук, приготовить гляссированную морковь в форме шариков и гляссированные цельные каштаны. Все эти гарниры расположить в надлежащем порядке кругом филе и полить соком из-под него.

# Беф-дюшес

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Мяса вырезки* — 1 кг *Крутонов* — 10 шт. *Масла для жарения* — 100 г *Соли, перцу* — по вкусу *Луку* — 2 шт. *Селедку* — 1 шт. *или анчоусов* — 5 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Беф-дюшес по наружному виду сходен с филе-миньон, готовится совершенно одинаково и подается так же, как филе-миньон, на крутонах. Разница состоит лишь в том, что при подаче на мясо кладется тушеный лук и кусочки селедки или анчоусы и жаркое поливается соусом томат.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Если беф-дюшес приготовляется для подачи на стол с беф-строгановым на одном блюде, то толстую часть вырезки (головку) следует употребить на беф-дюшес, а так как из конца вырезки получаются худшие бифштексы, то поэтому из нее приготовить беф-строганов.

• *Количество мяса.* На беф-дюшес, поданный отдельно, берется, как всегда, 200 г мяса на персону; если же он подается вместе с беф-строганов, то на каждое из этих блюд берется мяса только по 100 г на персону.

# Лангет де-беф

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Мяса* — 1 кг вырезки *Масла для жарения* — 100 г *Соли, перцу* — по вкусу *Картофелю* — 5–6 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нужное количество вырезки зачистить, нарезать тонкими продолговатыми ломтиками в виде языков, отбить немного тяпкой, посыпать с обеих сторон солью и перцем и обжарить до полной готовности на тонкой сковороде, на отколерованном масле.

Лангет де-беф подается с острыми соусами, например: пикант, робер — и гарнируется жареным картофелем.

● *Примечание.* Лангет де-беф можно жарить также на рошпоре, соблюдая те же правила, какие указаны для приготовления бифштекса на рошпоре. Способ приготовления соуса пикант *см. по оглавлению*.

# Соус-робер

Пропорция на 5 персон

*Гляссу* — 2 стакана *Соусу эспаньоль* — 1 ст. л. *Луку* — 1 шт. *Масла сливочного* — 50 г *Эссенции шампиньонов или трюфельной* — 1 ч. л. *Вина шабли* — ½ стакана *Французской горчицы* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Спассеровать на масле мелко изрубленный лук. Когда лук заколеруется, то прибавить гляссу и соусу эспаньоль и высадить до густоты сметаны; затем прибавить вино шабли, шампиньонную или трюфельную эссенцию, французскую горчицу, еще раз вскипятить, процедить и подавать к различным жарким из мяса и дичи.

# Беф а-ля мод

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

Те же, что и для *беф-эстуфато*, за исключением пюре томатов, которое в беф а-ля мод не прибавляется.

*Свиной шпек и ветчина для шпиговки*

*Беф а-ля мод* приготовляется точно так же, как беф-эстуфато, с той только разницей, что перед тушением мясо шпигуется ломтиками ветчины и свиным шпеком. Беф а-ля мод гарнируется гляссированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарнирами. В виде соуса к нему подается собственный его сок, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухне принято мариновать мясо для приготовления беф а-ля мод, для чего его вместе с кореньями кладут на 2 часа в белое вино; с этим маринадом его потом и тушат (беф-эстуфатто *см. по оглавлению*).

# Эскалопы из телятины

Пропорция на 5 персон

*Телятины мякоти* — 1 кг *Масла для жарения* — 100 г *Для панировки: сухарей, яиц*

Для гарнира: *Макарон* — 200 г *Пармезану* — 50 г *Масла* — 50 г *Томату* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эскалопы из телятины — почти то же самое, что и бифштексы из говядины. Для этого берется самая мягкая часть телятины, соответствующая воловьему филе (почечная), которая нарезается порционными кусками, последние слегка отбиваются в салфетке, как бифштекс, чтобы получили круглую форму, и обжариваются на масле. Эскалопы натуральные жарятся, как бифштексы, на сковороде (на плите) или на рошпоре и, кроме того, иногда перед жарением панируются в яйцах и сухарях, как отбивные телячьи котлеты, тогда и жарятся как последние; подаются с отварными макаронами, заправленными пармезаном; это так называемые “эскалопы по-милански”. Вообще же, на гарнир к эскалопам подаются овощи и зелень; соусы подаются большею частью темные и пикантные: демигляс, пикант, метр д’отель и проч.

# Шницель по-венски

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Телятины почечной части* — 1,2 кг *Луку* — 1 шт. *Масла для жарения* — 100 г *Для панировки: яиц, сухарей сахарных Соли, перцу (паприки)* — по вкусу *Картофелю* — 8–10 шт. *Лимону* — ½ шт. *Бульону для сока* — 1½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезав сырую телятину продолговатыми ломтиками, как режут мясо для шнельклопса, отбить каждый из них слегка металлической тяпкой, посыпать с обеих сторон солью, перцем (паприкой) и запанировать в яйцах и сухарях, в которые тоже прибавить паприку. Нашинковав лук, положить его в распущенное на сотейнике масло, дать слегка зарумяниться, затем туда же положить заготовленные шницели и обжарить их с обеих сторон: сначала на сильном огне, а потом довести до готовности на медленном. На готовые шницели положить по ломтику лимона и подавать на блюде, гарнированным сухим жареным картофелем. К шницелю по-венски подается обыкновенно натуральный томатный соус (без сметаны) или собственный сок; шницель можно жарить на рошпоре.

# Гренадины из телятины

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взять мякоть телятины (почечную или фрикандо), нарезать ее небольшими ломтиками (по 2 штуки на персону), отбить их тяпкой и обровнять, придав форму куриного филе; затем нашпиговать каждый ломтик свиным шпеком, посолить, уложить в сотейник, полить хорошим темным соком, приготовленным из поджаренных обрезков телятины и кореньев, закрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и, почаще поливая соком, держать до тех пор, пока телятина заколеруется и станет мягкой, а сок высадится и загустеет.

Готовые гренадины расположить на заранее приготовленный постамент из телячьей кнели; в средину постамента положить на гарнир зеленый горошек англез или соусную спаржу. Полив соусом демигляс с трюфелями, приготовленным из сока, в котором гренадины припускались, подавать тот же соус отдельно в соуснике.

● *Примечание.* Постамент из телячьей кнели варится точно так же, как крем Аспази, на пару. Но кнелевая масса приготовляется более твердою, чем для кнели, употребляемой на гарнир к супам и жарким. Для этого в нее вводится меньше густых сливок и прибавляются желтки (на 400 г мякоти — 3 желтка). Если же приготовить очень нежный постамент, то он не выдержит тяжести положенного на него жаркого и развалится. Форма для постамента всегда выбирается с отверстием в средине, в которое потом кладется горошек.

# Баранье седло

Баранье седло, жаренное на противне и на вертеле, заготовляется, как бараний окорок, и жарится с костями, как ростбиф.

● *Примечание.* Баранье седло можно накануне приготовления замариновать в красном вине с прованским маслом и кореньями, а потом изжарить, как ростбиф, и подавать с соусом пуаврад. Это блюдо называется сель де-мутон а-ля шеврейль, т. е. на манер дикой козы.

# Седло дикой козы (серны)

Седлом вообще называются обе почечные части вместе (не разрубленные на две половины) с тазовою областью. Почечная же часть телятины или баранины соответствует ростбифу. В седло входят части туши, начиная от спинных поясничных позвонков, и части с тазовою костью вплоть до хвостовых позвонков, т. е. ростбиф, толстый филей и огузок. От крупного рогатого скота не принято подавать седло, а обыкновенно подают седло барашка, дикой козы или оленя.

Зачистка седла барашка или дикой козы ничем не отличается от зачистки ростбифа; также срезаются лишний жир и пленки, покрывающие мясо *(см. ростбиф, по оглавлению)*.

Седло дикой козы за несколько дней до приготовления маринуется в красном вине с кореньями и пряностями для придания ему большей мягкости и сочности. (Можно мариновать от 3 до 6 дней.) Перед приготовлением его можно нашпиговать шпеком, как и филейную вырезку, вдоль волокон, потому что в готовом виде нарезается оно поперек волокон.

Заготовленное таким образом седло можно жарить в духовом шкафу на противне или на вертеле; можно также делать тушеным или брезерованным. Жарится и подается оно всегда на костях, как и ростбиф. Чтобы мясо было сочное и мягкое, не следует его пережаривать, лучше даже оставлять немного с кровью.

Нарезка готового седла для подачи производится так: сняв оба филея с обеих сторон костей, нарезать их поперек волокон, немного наискось, и притом так, чтобы ломтики одного филея были нарезаны в одну сторону, а ломтики другого филея в противоположную сторону. Затем оба нарезанные филея накладываются на кость, на свои прежние места. К седлу из дикой козы подаются различные, темные, пикантные соусы, как то: пуаврад, женевский и другие. На гарнир идут всевозможные овощи, артишоки, спаржа, горошек и другие.

# Поросенок вареный, фаршированный (рулет)

Необходимые продукты и их пропорция на 10 персон
*Поросенка* — 1 шт. *Соли, перцу* — по вкусу

Для фарша: *Телятины мякоти* — 800 г *Шампиньонов* — 200 г *Сливок густых* — ½ бутылки *Сливок ординарных* — ¾стакана *Соусу сюпрем* — на 2½ –3 стакана бульону

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выпотрошить и вымыть поросенка как снаружи, так и внутри, затем выделить кости: ребра и позвоночник — посолить, посыпать внутри перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем из телячьей кнели с шампиньонами. Зашив разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать правильную форму (рулета) и, связав голландскими нитками, опустить поросенка в рыбный котел, положить туда же вынутые из него кости и залить все это холодной водой в таком количестве, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Накрыв котел крышкой, поставить сперва на сильный огонь, но как только бульон станет закипать, отставить на край плиты и варить паром, как беф-бульи, не давая кипеть, в продолжение 3–4 часов до полной готовности. Вынуть поросенка, выбрать из него нитки, разрезать его на порции, сложить на блюдо, придав ему натуральную форму, и залить соусом сюпрем.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Зачистка.* При потрошении делается от шеи до конца продольный разрез для удобства выделения костей, который после фарширования плотно зашивается, чтобы удержать фарш от выпадения.

• *Все кости, за исключением головы и ножек, при зачистке вынимаются для удобства беспрепятственной нарезки после варки.* При выделении костей необходимо следить за тем, чтобы не прорезать мяса и кожи, иначе при варке фарш может вывалиться из разрезанных мест.

• *Фарширование.* Фаршировать поросенка следует слоем одинаковой толщины, чтобы фарш равномерно везде проваривался.

• *Салфетка и нитки.* Поросенка обертывают в салфетку и обвязывают сверху нитками, чтобы придать ему вполне

натуральную форму.

# Фрикандо по-славянски

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Телятины мякоти* — 1,2 кг *Свиного шпеку* — 100 г *Луку* — 1 штуку *Соли, перцу, мускатного ореха* — по вкусу *Слоеного теста* столько, чтобы можно было завернуть телятину (на 300 г муки)

Для соуса: *Масла* — 50 г *Муки* — 50 г *Бульону* — 2 стакана *Соли, перцу* — по вкусу *Томату* — 100 г *Мадеры* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив фрикандо от лишнего жира и выделив кость, нашпиговать его толстыми кусками свиного шпека, посыпать мелко истолченными пряностями, сложить в каменную чашку, накрыть крышкой и поставить на несколько часов в холодное место. Приготовить слоеное тесто, раскатать его соответственно величине куска телятины, в палец толщины, на середину положить телятину и покрыть краями теста; при этом тесту следует придать ту форму, которую имеет телятина. Обрезать лишние куски теста, защипать его и сложить жаркое, защипкою вниз, на толстую посуду, смазав тесто яйцом, поставить его в горячий духовой шкаф.

Как только тесто зарумянится, сбавить жар плиты и печь в среднем жару до полной готовности в продолжение 1½ –2 часов. Затем вынуть жаркое из печки, нарезать вместе с тестом на порционные куски и уложить на блюдо в том виде, какой жаркое имело до нарезки. К фрикандо по-славянски подается отдельно в соуснике какой-нибудь темный, пикантный соус. Прежде чем завертывать фрикандо в тесто, его можно обжарить со всех сторон, чтобы образовалась красивая румяная корочка.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для фрикандо берется та часть телятины, которая носит название фрикандо; это часть окорока, соответствующая ссеку.

• *Жар духового шкафа.* Ввиду того, что телятина завертывается в тесто в сыром виде, ее не следует запекать в сильном жару, иначе она останется сырой в то время, как тесто пропечется. Телятина должна постепенно доходить до готовности; если фрикандо и ставится вначале в горячий духовой шкаф, то делается это для того, чтобы тесто сразу зарумянилось, получило красивый вид и не выпускало из себя масла. Можно запекать фрикандо и в русской печке; в таком случае следует ее затопить

заранее, чтобы жар был равномерный.

• *Защипка.* Завернутое в тесто фрикандо следует класть защипленною стороною вниз, чтобы защипка не разошлась, иначе тесто потеряет свою форму и жаркое получит некрасивый вид.

# Фаршированная пулярда

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Пулярду* — 1 шт. *Бульону* — для варки *Букет Пряности Соли* — по вкусу

Для фарша: *Курицу* — 1 шт. *Сливок густых* — 1 стакан *Сливок ординарных* — ¼ стакана *Трюфелей* — 50 г *Фисташек* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пулярду натереть мукой, опалить и тщательно промыть. Сделав на спине продольный прорез, вынуть каркас, оставить только кости крылышек и ножек, как для галантина. Затем приготовить кнелевый фарш из другой курицы. Отделить от желчного пузыря печенки, промыть их, припустить и нарезать бланкетами; очистить фисташки от скорлупы и кожицы; нарезать трюфели бланкетами. Когда все это приготовлено, приступить к фаршированию пулярды. Для этого, положив ее кожею вниз на салфетку, посолить внутри и положить слой из половины кнелевого фарша; сверх него ряд печенок, перемешанных с трюфелями и фисташками, и снова слой кнелевого фарша. Затем, зашив сделанный на спине разрез, завернуть пулярду в салфетку, смазанную маслом, придать ей правильную форму и завязать голландскими нитками. Опустив пулярду в глубокий продолговатый котел соответственной величины, залить ее холодным куриным бульоном, сваренным из костей обеих кур в таком количестве, чтобы пулярда была вполне им покрыта; опустить букет и пряности, дать вариться под крышкой, на краю плиты, на медленном огне (как фаршированный поросенок). Когда пулярда сварится (что узнается по тому, что салфетка вздуется пузырем), вынуть ее из бульона, снять нитки, нарезать, как галантин, и переложить на блюдо.

Фаршированная пулярда гарнируется: отварной цветной капустой, рассыпчатым рисом, фаршированными помидорами и другими гарнирами.

Соус эспаньоль, высаженный с соком трюфелей и мадерой, подается отдельно в соуснике.

● *Примечание.* Для фаршировки можно употреблять только один кнелевый фарш с трюфелями, без прибавления печенок пулярд.

# Цыплята в кляре

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Цыплят порционных* — 5 шт. *Луку* — 1 шт. *Зелени петрушки* — 3–4 стебелька *Лимону* — 1 шт.

Для кляра: *Муки французской* — 200 г *Прованского масла* — 1½ ст. л. *Воды горячей* — 1 стакан *Соли, сахару* — по щепотке *Белков* — 4–5 шт. *Фритюру* — для жарения *Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опалив, выпотрошив и промыв маленьких порционных цыплят, разрезать каждый из них пополам, в продольном направлении, и сложить в каменную чашку, посыпать солью и перцем, обложить мелко шинкованным луком и зеленью петрушки, выжать на них сок из лимона, накрыть крышкой и поставить в холодное место мариноваться в продолжение двух часов. Минут за 20 до подачи к столу вынуть цыплят из маринада, обтереть их полотенцем, опустить в заранее приготовленный итальянский кляр и зажарить в отколерованном фритюре до румяного колера. Затем вынуть их шумовкой на сито, покрытое бумагой, дать жиру стечь и подавать с поджаренной зеленью петрушки и соусом демигляс. Если цыплята крупные, то после мариновки их сначала нужно припустить в своем соку, а потом уже жарить в кляре, иначе будут сырые внутри.

# Цыплята вилеруа

Пропорция на 5 персон

*Цыплят порционных* — 5 шт. *Бульону и масла* — для припускания *Для панировки: яиц, сухарей Масла столового* — 50 г *Фритюру* — для жарения

Для соуса вилеруа: *Муки* — 50 г *Масла* — 50 г *Бульону* — 1¼ стакана *Шампиньонов* — 100 г *Сливок ординарных* — ¼ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив, выпотрошив и заправив порционных цыплят, разрубить в продольном направлении, припустить в собственном соку до готовности, обмакнуть каждую половину в заранее приготовленный густой соус вилеруа и сложить на плафон. Когда соус застынет на цыплятах, запанировать их сначала в яйце, потом в сухарях или тертом белом хлебе, покропить растопленным маслом, снова запанировать в сухарях и за ¼ часа до подачи изжарить в отколерованном фритюре. Когда заколеруется со всех сторон, вынуть шумовкой, отсушить на бумаге и подавать с жареной зеленью петрушки.

# Цыплята в папильотах

Пропорция продуктов на 5 персон

*Цыплят порционных* — 5 шт. *Соли, перцу* — по вкусу *Шампиньонов* — 200 г *Луку* — 1 шт. *Масла* — 100 г *Зелени петрушки Муки* — 50 г *Масла* — 50 г *Томату* — 100 г *Бульону* — 2 стакана *Соли, каенского перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Заготовить порционных цыплят, изжарить их в сотейнике на масле до полной готовности. Приготовить фарш финзерб, заправить его густым томатным соусом и дальше поступать, как с котлетами в папильотах *(см. по оглавлению)*. Затем, минут за 10 до подачи на стол, изжарить цыплят на рошпоре или на сковороде, как жарятся телячьи котлеты. Цыплята в папильотах подаются без гарнира и без соуса.

# Филе из гуся по-испански

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Филеи от одного гуся Масла* — 50 г *Крутонов* — 10 шт. *Яблок* — 10 шт. *Помидоров* — 10 шт. *Зеленого луку* — 2 головки *Зелени петрушки и укропу* — по щепотке *Корицы, кардамону, мускатного ореха, соли* — по вкусу *Гусиного соку* — 1½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив, выпотрошив и заправив гуся, посолить его, посыпать перцем и зажарить в духовом шкафу до полной готовности. Затем снять с него нитки, срезать филеи с костей, оставив кости только в ножках, и, поместив все в глубокий сотейник вместе с ломтиками очищенных помидоров и яблок, переложить зеленым луком, зеленью петрушки и укропа и пряностями; прибавив кусочек масла и подлив немного сока, оставшегося от жарения гуся на противне, покрыть сотейник крышкой и поставить тушиться в духовом шкафу, пока яблоки и помидоры станут совершенно мягкими; тогда вынуть филеи, обровнять, нарезать наискось тонкими ломтиками. Заранее приготовить крутоны из белого хлеба, придав им форму куриного филея. Оставшиеся в сотейнике яблоки и помидоры протереть через сито, и полученное пюре, высадив на плите до густоты хорошей сметаны, сложить на средину блюда. Кругом пюре положить ломтики филеев в перекладку с крутонами. Соком же, который получится от жарения гуся, облить ломтики, не касаясь крутонов, и сейчас же подавать на стол, чтобы блюдо не остыло, иначе будет пахнуть салом. Это блюдо можно приготовить из остатков изжаренного накануне гуся, а также из утки. Приготовленное так вчерашнее жаркое вполне сохраняет свежий вкус и не имеет того неприятного жирного привкуса, который всегда наблюдается при разогревании обыкновенным способом в печке.

# Новомихайловские котлеты

Необходимые продукты и пропорция на 5 человек

*Куриц* — 2 шт. (молодых) *Масла сливочного* — 200 г в фарш *Сливок ординарных для сочности* — ¼ бутылки *Желтков для панировки* — 2 шт. *Молока* — ½ стакана *Сдобных булочек* — на 5 коп. *Соли, перцу* — по вкусу *Масла для жарения* — 100 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Не опаливая и не потроша, снять с костей все мясо и очистить его от жил. Смочив стол и тяпку молоком, начать отбивать мясо так, как отбивается говядина, т. е. после каждого удара притягивать тяпку к себе, чтобы куски не отскакивали. Во время отбивания подливать к мясу понемногу сливок. Когда все мясо настолько отбито, что представляет такую же измельченную массу, как для обыкновенных котлет, из него будут удалены все жилы, то соединить его с растертым сливочным маслом, прибавить соли, перцу, влить еще сливок, если измельченная масса недостаточно нежна, снова смочить стол молоком и разделать котлеты, как мясные. При разделке котлет в широкую их сторону вставляются косточки, взятые из крылышек или ножек курицы. Смазав с обеих сторон разделанные котлеты желтком, разведенным молоком, запанировать их в мелко нарезанных сдобных булочках и зажарить на медном сотейнике на отколерованном сливочном масле. Жарятся новомихайловские котлеты не более 10 минут. Готовые котлеты первоначально следует переложить на бумагу или салфетку, чтобы несколько обсохли, потом на блюдо. Гарниром служат зеленые бобы или пюре из картофеля, или же зажаренный во фритюре мелко отточенный картофель. Соуса к ним подаются разные, по желанию — темные и белые.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Название.* Новомихайловскими называются эти котлеты потому, что впервые были приготовлены в Петербурге, в клубе сельских хозяев, помещавшемся на Михайловской улице.

• *Отличительное качество.* Новомихайловские котлеты отличаются от обыкновенных рубленых куриных, или так называемых пожарских котлет, своей необыкновенной нежностью. Нежность эта достигается тем, что: а) берется молодая курица, б) мясо не рубится, а отбивается тяпкой и в) что вместо толченых сухарей для панировки употребляются сдобные булочки.

При правильном отбивании достигается полное отделение

мельчайших пленок, которые при обыкновенной рубке не замечаются и попадают в котлеты. Для получения еще большей нежности новомихайловские котлеты можно приготовлять из одних филе курицы, употребляя остальную мякоть на пожарские котлеты или на оттяжку для консоме; но можно их готовить и со всей остальной мякотью, в таком случае следует только тщательно выбрать из мяса все жилки. Если новомихайловские котлеты приготовляются не только из филеев, а со всей мякоти курицы, то темное мясо (не филей) нужно сначала изрубить, потом протереть через частое сито и тогда уже смешать с белым мясом.

● *Косточки.* Косточки курицы вставляются в котлеты, во-первых, для виду, во-вторых, для того чтобы показать, что котлеты действительно приготовлены из курицы, а не из какого-либо другого мяса. Косточки всегда вставляются с широкой стороны котлет для того, чтобы придать им натуральный вид куриных филе. Нужно оставлять небольшое количество мяса на косточках, иначе они будут вываливаться при прикосновении; мясо же, оставленное на косточках, при жарении вполне соединяется или склеивается с мясом котлет, вследствие чего они плотно в них держатся.

# Сивэ из зайца

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Передок* — от 2 зайцев *Муки для посыпки* — 50 г *Бульону* — 1½ стакана *Красного вина* — ½ стакана *Шампиньонов* — 200 г *Лука-шарлот* — 150 г *Масла для жарения* — 100 г *Свиного шпеку* — 100 г *Крови от зайца* — ½ стакана *Томату* — 100 г *Масла сливочного* — 50 г *Картофелю* — 5 шт. *Соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистив зайца от кожи *(см. обед № 9 русского стола)*, отделить передок; задок оставить для другого блюда (заяц в сметане), а передок разрезать сначала вдоль по костям, а потом каждую кость разрубить пополам, как телячью грудинку на рагу. Затем посыпать все кусочки солью, перцем и мукой и прожарить быстро на отколерованном масле, в глубокой посуде. Когда мясо зарумянится, то прибавить туда же красное вино, пюре томатов, бульон, немного фюме, накрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты, чтобы не сильно кипело. Минут через 20 прибавить туда же гляссированный лучок и припущенные шампиньоны, нарезанные кружочками, закрыть снова и тушить уже до мягкости. Когда все будет готово, то выбрать из соуса куски зайца, шампиньоны и лучок, уложить все на блюдо, а соус процедить через сито и заправить льезоном из заячьей крови, который приготовляется так: взять заячью кровь, процедить ее через кисею в чашку или кастрюлю, прибавить к ней сливочное масло, наломав его кусочками, и в этот льезон начать вливать понемногу процеженный соус, мешая льезон в это время лопаточкой. Заправив соус льезоном, полить им жаркое и подавать.

● *Примечания.* Кроме шампиньонов и лучка, в сивэ можно прибавлять ломтики обжаренного шпека и обланжиренный, отточенный в виде шариков картофель. Означенные продукты кладутся одновременно с шампиньонами и лучком. Кроме того, сивэ, как соусное блюдо, можно перед подачей к столу огарнировать крутонами белого хлеба в виде гребешков и треугольников.

При соединении соуса с кровью соблюдается то же правило, что и при заправке соуса желтками, т. е. соус прибавляется в кровь, иначе она свернется, как и желтки, и соус не будет гладкий. Заправив соус льезоном, нельзя кипятить его, потому что при кипячении кровь свертывается и образуются хлопья в виде пены.

**СОТЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ ИЛИ КУРИЦЫ**

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Цыплят порционных* — 5 шт. *Шампиньонов* — 200 г *Для припускания: масла, бульону Крутонов* — 10 шт.

Для соуса сюпрем: *Муки* — 100 г *Масла* — 100 г *Консоме* — 2 стакана *Сливок* — ½ стакана *Шампиньонов* — 50 г

Для льезона: *Желтков* — 2 шт.

*Масла сливочного* — 50 г *Соли, перцу и лимонного соку* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Снять филеи цыплят с костей, заготовить, как котлеты де-воляйль, смазав плафон маслом, вспрыснуть филеи бульоном, сложить на плафон, закрыть крышкой и припустить до готовности. Затем переложить филе в металлическую чашку вперемежку с ломтиками предварительно припущенных шампиньонов, залить довольно густым (как средняя сметана) соусом сюпрем, закрыть крышкой и оставить на пару в продолжение 15–20 минут, чтобы филеи вполне пропитались соусом. Перед подачей на стол положить туда же крутоны из белого хлеба, нарезанные в виде гребешков, и подавать в той же металлической чашке. Соус обыкновенно приготовляется на бульоне, сваренном из костей тех же цыплят.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Пар.* Соте тушится на пару для того, чтобы соус не кипел, иначе свернется, так как в нем есть желтки. Для соте *соус* должен быть густым, чтобы держался на филеях и не стекал.

• Свежие шампиньоны можно заменить консервами. И те, и другие следует предварительно припустить на масле.

• *Глубокое, круглое блюдо.* За неимением металлической чашки, соте можно подавать в глубоком, круглом блюде, на средину которого кладут грибы, а кругом их филеи цыплят вперемежку с крутонами.

Крутоны кладутся в соте перед самой подачей на стол, в противном случае они могут размокнуть в соусе и потеряют свою первоначальную форму.

# Котлеты из дикой козы

Цельное карре дикой козы маринуется в продолжение 24 часов; если же его разрезать по котлетам, то достаточно продержать их в маринаде 2 часа перед приготовлением (маринование *см. общую статью о дичи*).

Вынув котлеты из маринада, зачистить их и отбить, как телячьи котлеты: можно нашпиговать свиным шпеком и за ¼ часа или 20 минут до подачи на стол зажарить на масле, как и прочие отбивные котлеты.

К этому блюду подается гарнир из трюфелей, шампиньонов, оливок, финансьер и др. Соусы подаются острые, например, пикант и проч.

# Филе серны или лося

Очистив внутреннюю или затылочную вырезку серны (филе) от жил, положить ее в маринад из красного вина на 3–4 дня (маринование *см. общую статью о птице и дичи*). В день приготовления вынуть, обтереть полотенцем, нашпиговать свиным шпеком, сложить на противень, полить отколерованным маслом и поставить жариться в горячий духовой шкаф, соблюдая все правила, как и при жарении филе говядины.

Когда филе зажарится, нарезать точно так же, как и филе говядины, уложить на блюдо в соответственном порядке, обложить кругом гарниром из овощей и зелени.

Соус подается отдельно в соуснике.

## Примечание об оленине

Оленина приготовляется точно так же, как лось или серна, т. е. сначала маринуется в красном вине или уксусе с пряностями в продолжение нескольких часов или нескольких дней, в зависимости от величины куска и приготовляемого блюда, потом шпигуется свиным шпеком и жарится или тушится, как говядина. Гарниры и соусы подаются такие же, как к лосю и дикой козе.

# Соус пуаврад

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Соус эспаньоль* — 1 ст. л.
*Глясу или бульону* — 2 стакана
*Уксусу* — ½ стакана
*Гвоздики* — 3 головки
*Кардамону* — 3 зерна
*Мускатного ореха, маиорану, тмину* — по щепотке
*Простого и английского перцу* — 10 зерен
*Лаврового листу* — 1 лист

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все перечисленные в пропорции пряности залить столовым уксусом, закрыть крышкой и сначала дать вскипеть на сильном огне, затем отставить на более медленный и высадить на половину. Тогда прибавить соусу эспаньоль, глясу, проварить немного и процедить через салфетку.

Этот соус подается к жарким из говядины, баранины и крупной лесной дичи: лося, серны и проч.

## Соус дьябль

Если к соусу пуавраду прибавить 3 столовых ложки пюре томатов-консервов, предварительно спассерованных на масле, щепоточку сахару и, вскипятив несколько раз, прибавить каенского перцу и кусок масла, то получится соус дьябль по-английски.

# Соус женевский

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Желе красной смородины* — 1 стакан
*Соку из-под жаркого* — 1 стакан
*Соусу эспаньоль* — 1 ст. л.
*Глясу или фюме* — ¼ стакана
*Масла сливочного* — 50 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Распустить в кастрюле желе красной смородины (консервы без клея), прибавить соусу эспаньоль, глясу и соку из-под жаркого, все вскипятить, процедить через салфетку и вытянуть куском сливочного масла. Этот соус подается преимущественно к жарким из крупной лесной дичи: к маринованной дикой козе, лосю и проч.

# Жареная дрохва

Дрохва перед жарением маринуется в маринаде из уксуса (о маринаде *см. в общих правилах о дичи*) или в красном вине в продолжение трехчетырех дней. Если дрохва очень жирная, то филеи нужно наколоть деревянным колышком, в противном случае она плохо промаринуется, потому что жир препятствует проникновению маринада вовнутрь мяса. Дрохву солят перед жарением; во время же мариновки солить не следует, потому что получает вид и вкус солонины; жарится дрохва, как и прочая дичь, т. е. как тетерева, глухари, куропатки и проч.

Если не желают мариновать дрохву, то необходимо дать ей вылежаться 2–3 дня, потому что свежее мясо ее очень жестко.

# Осетрина марешаль

Остудив отваренную свежую осетрину, разрезать ее на порционные куски, запанировать сначала в яйце и тертом белом хлебе, а потом в распущенном масле и опять тертом хлебе и зажарить на рошпоре до румяного колера минут за 10 до подачи к столу. К осетрине марешаль подаются различные гарниры и соусы.

## Примечание о стерляди и угре

Точно так же, как осетрину, можно приготовить стерлядь и угря. К стерляди обыкновенно подаются следующие соусы: тартар, пикант, голландский и др.

# Камбала на белом вине

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вычистив порционную или крупную камбалу, как указано в общей статье о рыбе, тщательно осмотреть позвонки, чтобы на них не оставалось крови, натереть белую сторону рыбы лимоном. На сотейнике, соответствующем величине рыбы, поджарить на масле мелко шинкованный лук, прибавить зелени петрушки, соли и крупно толченного перцу. Когда лук поджарится, положить на сотейник рыбу, выжать на нее остаток лимона и вылить белое вино; затем покрыть сотейник крышкой и дать раз вскипеть, а потом отставить на медленный огонь и варить паром. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, накрыть чем-нибудь, чтобы не остыла и не засохла, а на том сотейнике, где варилась рыба, приготовить соус норманд, процедить его, залить им потом рыбу и подавать к столу горячею.

## Соль или камбала жареная

Очищенная соль, так же как и форель, лососина, предварительно маринуется в прованском масле часа 2–3; затем жарится, как и предыдущие сорта рыбы; после жарения перекладывается на сковородку, обливается прованским маслом и рыбным бульоном и ставится на несколько минут в горячий духовой шкаф. Подается или в собственном соку, или отдельно к ней подается соус велюте.

# Соль фрит или камбала во фритюре

Очистить камбалу так: срезать голову наискось к брюшку, срезать и брюшко, вымыть, тщательно отсушить, посолить, положить на глубокое блюдо и облить молоком. Минут за 10 до подачи на стол вынуть осторожно из молока вилкой и запанировать в муке. Затем верхнюю часть смазать яйцом и запанировать в тертых сухарях; нижнюю же часть обмакнуть в сливки и запанировать в муке. Потом опустить рыбу в раскаленный фритюр и зажарить до золотистого колера.

К этой рыбе подаются соусы: *томат, метр д'отель* и др.

# Фаршированная щука (по-еврейски)

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Щуку* — 1–1,2 кг *Луку* — 1 шт. *Воды холодной* — 1 стакан *Соли, перцу* — по вкусу *Бульону рыбного* — для варки рыбы

Соус бешемель: *Муки* — 50 г *Масла* — 50 г *Молока* — ¾бутылки *Мускатного ореха, соли, перцу* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соскоблив со щуки чешую, подрезать кожу кругом шеи и около плавников и содрать ее, как с налима. Отделив мясо от костей и внутренностей, изрубить его мелко в чашке вместе с сырым луком, прибавляя во время рубки понемногу воды, чтобы фарш не был слишком клейким. Затем прибавить соли и перцу, наполнять этим фаршем щуку и зашить отверстие около головы и хвоста голландскими нитками. Нафаршированную кожу положить после того в салфетку и, придав ей форму рулета, обвязать нитками и опустить в рыбный котел в холодный бульон, сваренный из костей щуки с пряностями. (Фаршированная щука варится в бульоне продолжительное время, а именно от 2 до 2½ часов, в зависимости от величины щуки.) Когда щука сварится, снять нитки, нарезать ломтиками, как рулет, уложить на блюдо и залить соусом бешемель.

Гарниром служит отваренный картофель.

# Польские фляки

Взяв бычий или телячий желудок, так называемый рубец, промыть его хорошенько сначала в холодной воде для того, чтобы удалить содержимое желудка, затем залить горячей водой и тщательно соскоблить и снять имеющуюся на желудке грязную перепонку. Ошпаривать желудок крутым кипятком нельзя, потому что оболочка может завариться и тогда ее трудно будет удалить. Соскоблив с желудка слизь, вымочить его в холодной воде в продолжение 24 часов, сменив за все это время воду 3–4 раза. Вымачивается желудок для того, чтобы удалить присущий ему особый специфический запах. Для этой же цели после вымачивания желудок следует обланжирить, как воловьи почки, и перетереть солью, смешанною с белым имбирным порошком, предварительно, конечно, обсушив его. Перетерев солью, обмыть рубец еще раз в холодной воде и затем сварить в небольшом количестве воды до мягкости с кореньями и пряностями. Цельный желудок варится приблизительно 4–4½ часа. Сваренный рубец нашинковать потоньше, как свеклу для борща, посыпать солью, перцем, положить в кастрюлю на горячее масло, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на пару, на плите, или в духовом шкафу, прибавить еще немного бульона и положить пюре томатов-консервов (по желанию) и пюре, приготовленное из поджаренного луку. Пюре кладется для придания флякам некоторой пикантности.

Пока фляки тушатся, приготовить соус так: поджарив на сковороде муку с маслом, развести ее крутокипящим мясным бульоном до такой густоты, чтобы соус стекал с лопаточки, затем положить половину всего назначенного количества сметаны и “высадить”, т. е. выкипятить соус до густоты хорошей сметаны, процедить его на фляки, дать им немного потушиться в соусе и перед самой подачей положить остальную половину сметаны, которую нужно прокипятить отдельно. К флякам подается толстая бычья кишка, называемая в Польше “оболянка”, которая начиняется рассыпчатой манной кашей, а потом поджаривается. Рассыпчатая манная каша приготовляется так же, как и гречневая, но, конечно, для этого следует брать лучший сорт манной крупы, так называемую “московскую”.

Из рубцов также можно приготовить очень вкусный суп с манной крупой и картофелем. Для этого также рубец нужно сначала промыть в холодной воде, затем ошпарить, соскоблить слизь, вымочить в воде, обланжирить, как воловьи почки, перетереть солью с имбирным порошком, еще раз промыть в

холодной воде, нарезать желудок на куски и поставить варить из него обыкновенный бульон с прибавкою небольшого количества мяса. Для того чтобы суп был прозрачен, картофель следует утушить до полной готовности отдельно от бульона, а манную крупу обланжирить, т. е. залить крутым кипятком, дать раз вскипеть, откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней и затем уже класть ее в бульон. Рубец перед подачей на стол вынуть, нарезать маленькими кусочками и опустить обратно в похлебку. Очень вкусны также фляки, приготовленные в виде зажаренного рулета, который приготовляется так: совершенно вычищенный и вымытый, как указано выше, рубец завернуть рулетом, предварительно посолив и посыпав перцем внутри, перевязать веревочкой для того, чтобы рулет не потерял своей формы, и отварить, как указано выше. Затем сложить на противень, посолить, полить отколерованным маслом и поставить жариться в духовой шкаф, посыпав немного нарезанными кореньями, луком и пряностями, т. е. перцем и лавровым листом. Когда рулет зарумянится, то поливать тем соком, который имеется на противне. Если соку мало, то можно прибавить немного бульону или кипятку. Когда рулет изжарится и будет совершенно мягкий, то, нарезав его тонкими ломтиками в поперечном направлении, уложить на блюдо, огарнировать кругом цельным жареным картофелем и подавать с соусом, приготовленным из того сока, который остался на противне после жарения. С этого сока следует снять лишний жир, заправить его куском сливочного масла, пюре из лука и, для придания густоты, холодной пассеровкой.

# Гречневые блины (царские)

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Муки гречневой* — 600 г
*Муки пшеничной* — 300 г
*Яиц* — 5 шт.
*Масла* — 100 г
*Сметаны* — 200 г
*Густых сливок* — ½ —¾бутылки
*Молока* — 2 бутылки
*Дрожжей* — 25 г
*Соли, сахару* — по 1 ст. л.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить 1 бутылку молока, остудить его так, чтобы было чуть теплым; в отдельный стакан положить дрожжи, развести их несколькими ложками этого молока и влить их в остальное молоко. В просторную кастрюлю просеять всю пропорцию гречневой муки, развести ее понемногу молоком, соединенным с дрожжами, хорошо размешать и поставить подниматься в теплое место на ¾или на 1 час, как опару для кислого теста. Опара должна иметь густоту хорошей сметаны. Когда опара хорошо поднимается, то прибавить в нее желтки, растертые с маслом и со сметаной, всыпать всю пшеничную муку, прибавить еще 1½ стакана теплого молока, соли и сахару и выбить хорошенько лопаточкой, чтобы не было комков и чтобы тесто хорошо отставало от лопатки, и поставить его еще подниматься на 1½ –2 часа. По прошествии этого времени взбить в двух разных кастрюлях сливки и оставшиеся от желтков белки и затем соединить их вместе; положив белки в сливки, прибавить эту смесь в тесто, размешать все осторожно сверху вниз и дать еще постоять на столе 10–15 минут, чтобы немного подошло. Затем раскалить предварительно вычищенные чугунные сковороды, смазать их растопленным маслом, налить по полной ложке теста и печь сначала на одной стороне, а когда блин слегка зарумянится и будет отставать от сковороды, то полить его сверху маслом, перевернуть осторожно ножом на другую сторону и испечь также. Блины подаются с икрой, со сметаной, с маслом, с творогом, с семгой и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Качества хорошей гречневой муки.* Гречневая мука хороша только свежая; лежалая же для блинов совершенно непригодна.

Покупая муку, необходимо обращать внимание на то, не имеет ли она затхлого запаха и комков, указывающих на то, что мука лежалая. Нередко лежалую муку, просеяв, прибавляют к свежей; тогда остающийся в ней, хотя и легкий, затхлый запах выдает эту подбавку. Кроме того, если смочить муку водой (хотя бы на чайной ложечке), то хорошая гречневая мука не содержит в себе никаких крапинок. Черные крапинки в гречневой муке, особенно ясно различаемые, если ее смочить, указывают на плохую очистку зерна от скорлупы. Такая мука для блинов мало пригодна. Чем суше мука, тем больше идет молока в тесто.

Количество гречневой муки вполне зависит от желания; можно брать гречневой муки вдвое более, чем пшеничной, как указано в пропорции, или обратно, пшеничной брать вдвое более, чем гречневой, или же брать ровные части как пшеничной, так и гречневой муки.

Если желают, чтобы опара подошла скорее, то ее ставят из пшеничной муки, а если с приготовлением блинов особенно не торопятся, то можно ставить опару из гречневой муки, в особенности в том случае, если гречневой муки взято больше, чем пшеничной. Гречневая мука тяжелее пшеничной, а потому и опара, замешанная на этой муке, поднимается дольше.

● *Опара для блинов.* Во избежание неудачи, крайне важно уловить момент подъема опары. Чем лучше поднимается опара, тем рыхлее, нежнее блины. В то же время нельзя дать опаре много перестоять. Поэтому всегда лучше ставить опару в день приготовления блинов, а не накануне, как делают многие хозяйки: за ночь, в теплом месте, опара перейдет, т. е. перекиснет, и самые блины получат кислый привкус. Если опара “сядет”, т. е. станет уже заметно опускаться, то скоро отводянеет, и хотя бы вода эта была тщательно отцежена и само тесто обновлено новой порцией муки, блины уже не могут выйти рыхлыми и ровными во всей массе. Ввиду только что сказанного, понятно, почему нужно стараться заводить блины за 3½ –4 часа до начала печения. Если бы почему-либо случилось завести их раньше и по ходу опары видно, что тесто перестоит, то, сняв с теплого места опару, поставить ее в комнате же в холодную воду или на снег, чтобы охладить ее со дна.

При этом, однако, нужно быть очень осторожным и не мешать опары, чтобы не дать ей сильно опасть и не застудить ее во всей массе. Когда нужно такой остуженной опаре дать подниматься, следует поставить кастрюлю в теплую воду, и опара будет продолжать подниматься.

● *Желтки и масло.* Желтки и масло кладутся в опару в растертом виде для придания тесту более нежного вкуса.

Вся сдоба, т. е. желтки, масло и сметана, а также соль и сахар прибавляются в то время, когда опара поднялась, а не тогда, когда ее только заводят, так как сдоба замедляет подъем опары.

• *Взбитые белки и сливки.* Взбитые белки и сливки придают блинам легкость и пышность; при печении блины от прибавления взбитых белков и сливок хорошо поднимаются и делаются очень легкими. Ввиду того, что белки легче сливок, при соединении их белки всегда прибавляются в сливки, а не сливки в белки. Белки и сливки прибавляются в тесто перед самым печением; в противном случае опадут, отскочат водой, и блины не будут пышными. Так как тесто должно находиться у самой плиты во время печения блинов, то, чтобы оно не нагревалось, кастрюлю с ним можно поставить в холодную воду.

• *Густота теста.* Готовое тесто для блинов должно иметь густоту жидкой сметаны. Если тесто для блинов густое, то блины бывают толсты. Густое тесто можно разбавить молоком.

• *Чистка сковород.* Предназначенные для печения блинов сковородки прежде всего должны быть вычищены, но не вымыты; чтобы к сковороде не приставал блин, она должна быть чистою, глянцевитою. Для блинов всегда берутся толстые чугунные сковороды; тонкие же железные сковороды годятся только для пресных блинчиков.

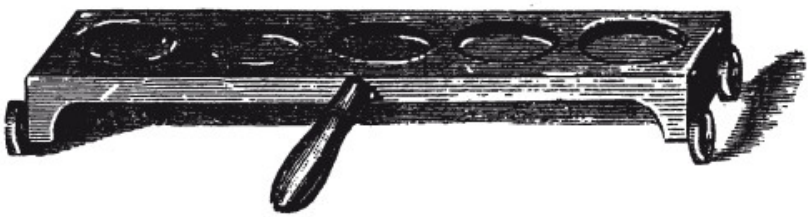
Чистят сковородки следующим способом. Поставить сковородки на плиту, смазать их жиром, всыпать (побольше) крупной соли и, дав им хорошенько прокалиться, отставить. Когда они остынут настолько, что их можно придерживать за край рукой, взять толстой серой бумаги и, скомкав ее, быстро протереть ею сковородку, стараясь стереть всю приставшую грязь и нагар. Затем вытереть еще раз хорошенько сковородку сухой солью и, наконец, сухой чистой тряпкой. Так следует поступать как с новыми, еще не державшими сковородками, а равно и со сковородками, которые будто бы “вовсе не пекут”.

Равным образом не следует сковородку отскабливать ножом. Если случится, что тесто начнет приставать к сковородке, нужно вычистить ее, как было только что сказано, и сковородка снова сделается вполне годною.

• *Жар плиты.* Для блинов, как и для вафель, всегда нужно иметь очень горячую плиту, чтобы сковороды хорошо накалялись, тогда блины быстро пекутся. Если плита холодная, то блины всегда будут жесткие и тягучие, несмотря на то, что тесто приготовлено вполне правильно. Ввиду всего этого нужно позаботиться, чтобы дрова были сухие и тонкие и чтобы в плите не было золы, которая замедляет тягу. Удобнее всего печь блины в русской печке, они выходят очень пышные и легкие.

• *Заварные блины.* Эти же блины можно сделать заварными; тогда опара заводится из пшеничной муки, а гречневая мука прибавляется после, и все заваривается горячим молоком, как указано в нижеследующем рецепте.

• *Печение блинов.* Не следует наливать на сковородки очень мало теста и долго печь блины; от этого они делаются сухими и жесткими. Наливая теста на сковороду, его следует брать сверху и не мешать при этом остального теста, потому что от этого оно опадает и теряет пышность. Блины должно печь на горячей плите, тогда будут пышные и легкие.



*Блинная сковорода для печения в русской печке.*

# Поправки

• *Исправление тягучего теста.* Нередко случается, что тесто для блинов получается очень тягучим, резинообразным, и прибавлять тогда к нему взбитые белки и сливки становится почти невозможным. Чаще всего это случается, когда для блинов опару заводят из пшеничной муки. Не особенно высокого сорта мука, замешанная при этом не сразу, легко образует комки; чтобы разбить их, приходится очень долго вымешивать опару, и тесто в результате получается тягучим. Чтобы избежать этого, следует брать для опары муку лучшего качества, сухую, которая сразу замешивается без комков и потому не требует продолжительного вымешивания. Если, однако, случится, что тесто сделается тягучим, то его можно полить тонкой струей теплого молока и размешать. Почти всегда этим приемом удается устранить тягучесть теста. При опаре из гречневой муки это случается очень редко.

• *Исправление густого теста.* Нередко также бывает, что уже совершенно готовое тесто для блинов окажется густым. Если в него уже положены взбитые белки и сливки, то разводить его молоком нельзя, так как молоко плохо соединяется с готовым тестом, и для полного соединения тесто придется долго размешивать, отчего оно опадет, и блины не будут уже пышными, рыхлыми. Поэтому следует отделить небольшую часть теста, развести ее молоком в отдельной посуде, размешать до полного соединения молока с тестом и уже это разведенное тесто соединить с оставшейся густой массой.

# Гречневые блины (простые)

Пропорция

*Муки гречневой* — 600 г *Муки пшеничной* — 400 г *Воды* — 2 стакана *Молока* — 1 бутылку *Масла столового* — 100–150 г *Яиц* — 3–5 шт. *Дрожжей* — 25 г *Соли* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв по весу нужное количество дрожжей, развести их в 2 стаканах тепловатой воды около 30°, вылить в горшок, в который уже заранее положена пшеничная мука, размешать, выбить хорошенько опару лопаточкой, накрыть полотенцем и поставить подниматься в теплое место на 1–1½ часа. Когда опара поднимется до такой степени, что начнет понемногу опускаться, то всыпать в нее самой лучшей гречневой муки и ошпарить ее горячим молоком, которое нужно сразу вылить в тесто, быстро размешать его и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы в тесте не было никаких комков, которые значительно ухудшают вкус блинов; дать тесту немного остыть, потом прибавить столовое масло, растертое с желтками, соль и сахар по щепотке, выбить еще раз хорошенько и поставить подняться на ¾–1 час. Когда тесто вторично хорошо поднимется, то прибавить к нему взбитые белки, нагреть блинные, чугунные сковороды, смазать их распущенным маслом, налить на сковороду тонкий слой теста, положить на средину или поджаренные заранее снетки, или рубленые яйца, или какой-либо другой фарш, налить второй слой теста, и когда нижняя сторона зарумянится, то перевернуть блин на другую сторону и дать ей тоже зарумяниться.

# Красные блины

Пропорция
*Муки пшеничной* — 500 г
*Молока* — 1 бутылку
*Масла сливочного* — 150 г
*Яиц* — 5 шт.
*Дрожжей* — 25 г
*Соли, сахару* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Всыпать в горшок половину всей пшеничной, просеянной муки, влить туда же дрожжи, разведенные в молоке (1½ стакана), выбить хорошенько опару лопаточкой и поставить подниматься на 1–1½ часа в теплое место. Когда опара хорошо поднимается, то положить в нее желтки, растертые добела с маслом, а также соль и сахар по вкусу, остальную муку и молоко (тоже 1½ стакана), размешать все хорошенько и поставить тесто подниматься во второй раз на ½ —¾ часа. По прошествии этого времени, когда тесто хорошо поднимется, то прибавить к нему взбитые белки, размешать и начать печь блины так, как указано выше.

# Царские блины (пшеничные)

*Муки пшеничной* — 1 кг *Молока* — 5 стаканов *Сливок густых* — ¾—½ бутылки *Масла сливочного* — 200 г *Яиц* — 6 шт. *Дрожжей* — 50 г *Соли, сахару* — по вкусу

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить опару на половине всего количества молока и на половине всего количества муки. Когда опара поднимется до надлежащей степени, то положить в нее предварительно растертые с маслом добела желтки, размешать хорошенько, всыпать остальную половину муки, влить остальное молоко, положить соли, сахару по вкусу, еще раз размешать, поставить вторично подняться на ¾ часа. Когда тесто хорошо поднимется, то взбить в отдельных кастрюлях белки и густые сливки, затем соединить их вместе, вводя белки в сливки; соединив то и другое в одну массу, ввести последнюю в тесто, мешая в это время его лопаточкой — не кругом, а сверху вниз, чтобы масса не опадала, потому что тогда блины не будут пышны. Введя в тесто белки и сливки, дать ему немного подняться 10–15 минут, не ставя в очень теплое место, и затем печь блины, как указано выше.

● *Примечание.* Нужно заметить, что количество сдобы, т. е. желтков, сметаны, масла, сливок, можно уменьшить по желанию; дело все зависит от вкуса и расчета. Количество гречневой и пшеничной муки также зависит от вкуса. Можно брать больше гречневой муки и меньше пшеничной, и наоборот; опару можно заводить как на гречневой, так и на пшеничной муке.

# Шоколадная пасха на сметане

Пропорция

*Сметаны* — 1,2 кг *Шоколаду* — 400 г *Масла сливочного* — 400 г *Сахару* — 400 г *Ванили* — 1 палочку *Желтков* — 6 шт. *Сливок ординарных* — ½ стакана

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Завязать сметану в салфетку и повесить на несколько часов, чтобы стекла вся сыворотка. Пока сыворотка стекает, растереть желтки с сахаром добела. Сахар предварительно нужно истолочь с ванилью и просеять; всыпать туда натертый на терке шоколад, развести все сливками и поставить эту массу на плиту, проварить, как льезон для мороженого, до густого налета на лопатке; затем остудить на холоду, смешать со сметаной, прибавить растертое добела сливочное масло и остудить на холоду до такой степени, чтобы пасха походила на застывшее масло. Застывшую пасху уложить поплотнее в форму, покрытую кисеей, наложить пресс и продержать под прессом не мене 48 часов.

# Творожная пасха

Пропорция

*Творогу* — 1,6 кг прессованного *Сметаны* — 800 г *Масла сливочного* — 400 г *Сахару* — 800 г *Коринки* — 100 г *Изюму синего* — 100 г *Миндалю* — 100 г *Цукатов* — 200 г *Ванили* — 1 палочку *Желтков* — 4 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хороший, сухой творог положить под пресс, затем протереть через решето, смешать с растертым сливочным маслом, прибавить туда же сметану, мелкий сахар, истолченный с ванилью и растертый с желтками, резаные цукаты, перебранную коринку, изюм, шинкованный миндаль, если кто любит; перемешать все хорошенько, выложить в форму поплотнее, поставить под пресс на 24 часа. Вместо сметаны можно взять 1 бутылку самых густых сливок и растереть их хорошенько с творогом. Замена сметаны сливками много улучшает вкус пасхи.

# Пасха заварная

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Творогу* — 1,6 кг прессованного *Желтков* — 8 шт. *Сахару* — 400 г или 600 г (по вкусу) *Сливок* — ½ бутылки *Масла сливочного* — 400 г *Ванили* — 1 палочку

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбить в кастрюлю желтки, прибавить к ним мелкий сахар, развести сливками, положить палочку ванили, разрезанную вдоль, и проварить до такой же степени, как сливочное мороженое; затем перелить в каменную чашку и в горячий льезон положить сливочное масло, наломав его кусочками, т. е. точно таким же образом, как при заправке маслом супов-пюре, и остудить. Положить под пресс хороший творог, и когда будет совсем сухой, то протереть его через сито и развести его понемногу остуженным, процеженным льезоном. После того выложить в пасочницу, покрытую внутри кисейкой, положить гнет и оставить так на 10–12 часов.

● *Примечание.* Льезон можно соединять с творогом только в то время, когда он совсем остыл; в противном случае получится негладкая масса, т. е. творог заварится крупинками, и всю массу придется снова протирать через сито. Заварную пасху можно делать с проваренным творогом, тогда протертый творог соединяется со сливочным льезоном (желтки, сахар, сливки) и проваривается на плите, а потом к нему прибавляется растертое сливочное масло, и все снова протирается через сито.

# Пасха сырая (царская)

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон

*Творогу* — 800 г отжатого *Сахару* — 2 стакана *Масла растопленного* — 2 стакана *Густых сливок* — ½ бутылки *Желтков* — 6 шт. *Ванили* — 1 палочку

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить под пресс творог. Растереть в чашке сливочное масло добела, прибавить к нему желтки и мелкий сахар, предварительно истолченный с ванилью и просеянный, и растереть все хорошенько вместе. Затем вынуть из-под пресса творог, протереть его через сито, соединить вместе с растертой массой, растереть еще хорошенько в одну сторону, чтобы образовалась гладкая масса; после того прибавить густые взбитые сливки, размешать осторожно и выложить в пасочницу, как указано выше.

● *Примечание.* Прибавка в пасху цукатов, изюму, коринки, миндалю и различных духов вполне зависит от вкуса.

# Пасха царская (с пенками)

Пропорция

*Молока или сливок для творогу* — 5–6 бутылок *Сливок для пенок* — 5 бутылок *Сливочного масла* — 400 г *Сахарной пудры* — 400 г *Желтков* — 5 шт. *Сливок густых для взбивки* — ½ бутылки *Ванили* — 1 или 2 палочки *Цукатов дыни или арбуза* — 100 г *Цукатов вишни* — 100 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить молоко или сливки в широкой посуде (в сотейнике). Как только молоко закипит, отставить на край плиты и опустить несколько кристаллов лимонной соли и, помешивая лопаткой со дна, дать молоку свернуться; когда отделится сыворотка и образуется творог, то откинуть все на салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, и дать стечь сыворотке в подставленную внизу посуду. Оставшийся на салфетке творог протереть через сито, когда он уже остынет.

Таким образом, в короткое время получается самый свежий творог, лучший по качеству, чем купленный в лавке. Из 5 бутылок молока получается до 600 г творогу. Вместо молока можно брать сливки, из которых получается более нежный творог.

Одновременно с приготовлением творога, нужно заняться приготовлением пенок, точно так же, как для гурьевской каши *(см. по оглавлению гурьевская каша — горячая)*. Пенки можно приготовить из густых или из ординарных сливок. Приготовив творог и пенки, растереть в просторной посуде сливочное масло с сахаром добела, прибавив к нему ваниль, разрезанную вдоль. Когда масло хорошо разотрется с сахаром, то прибавить желтки по одному, размешивая, и после желтков начать постепенно прибавлять творог, продолжая растирать в одну сторону.

Когда творог хорошо соединится с маслом, то положить пенки, цукаты дыни или арбуза, нарезанные кубиками, и цукаты вишни (красной), разрезанные половинками, размешать хорошенько, прибавить взбитые густые сливки, перемешать осторожно сверху вниз, выложить в пасочницу, как указано выше, и наложить легкий гнет.

● *Примечание.* Способ приготовления такой пасхи рекомендуется хозяйкам, имеющим свои молочные продукты (в деревне — в имении); им эта пасха обойдется сравнительно недорого, а вкусом и видом своим она превосходит другие сорта пасох, помещенных здесь. Если хотят убрать готовую пасху покрасивее, то для этого нужно не пожалеть цукатов вишни и

анжелики, которыми и убрать пасху, выложенную из формы на блюдо.

# Пасха красная (запеченная)

Пропорция
*Творогу отжатого* — 1,2 кг
*Масла сливочного* — 200 г
*Сметаны* — 200 г
*Сахарного песку* — 400 г
*Желтков* — 6 шт.
*Ванили* — 1 палочку
*Цукатов* — 150 г
*Изюму синего* — 100 г
*Миндалю* — 100 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отжать творог под прессом и протереть его через сито. В широкой посуде растереть сливочное масло с сахаром и ванилью, прибавить туда же густую (лучше, если прессованную) сметану и сырые желтки, размешать и соединить с протертым творогом, положить цукаты, нарезанные кубиками, синий изюм (без косточек) и шинкованный миндаль. Затем взять каменную огнеупорную форму с отверстием в средине, положить в нее кисейку или старое тонкое полотно и выложить в эту форму приготовленную пасху не более как до ¾вышины формы, закрыть сверху краями кисейки, поставить форму на сковороде в русскую печку или в духовой шкаф на 3 или на 4 часа в легкий жар. Когда пасха станет красная не только с боков, но и в средине, и затвердеет, то вынести на холод, чтобы хорошо застыла, тогда уже можно выложить из формы и снять кисейку.

● *Примечания.* Пасха эта сохраняется дольше, чем вареная, так как, будучи хорошо пропечена, не подвергается порче и, кроме того, имеет особый оригинальный вкус и вид. Ее приготовляют в некоторых местах на юге России и называют “запеканкой”.

Ввиду того, что в печке пасха подымается, не следует накладывать форму доверху, так как тогда все поплывет через края формы. Чтобы не запачкать дно печки, форму следует ставить в печку на сковороде.

Жар должен быть очень легкий, чтобы пасха пропеклась равномерно внутри и с краев.

# Крюшон

Крюшон приготовляется из всевозможных фруктов: ананасов, персиков, бананов, апельсинов, сладких яблок, а также земляники и малины; исключаются фрукты очень кислые: крыжовник, красная смородина, кислый сорт яблок и т. п.

Больше кладется тех фруктов, вкус которых хотят придать напитку. Конечно, ананасы, персики и вообще крупные фрукты режутся на ломтики или небольшие квадратики, так как в противном случае их неудобно было бы наливать в бокалы. Все предназначенные для напитка плоды можно нарезать за час или два до подачи, посыпать сахаром и залить ликерами, чтобы они, так сказать, замариновались. Но если в числе плодов есть апельсины, то они кладутся перед подачей на стол, так как цедра апельсина дает чересчур резкий вкус, отбивающий вкус других фруктов; все приготовленное кладут в крюшон или миску и наливают шипучего вина (вина могут быть и низших и высших сортов) и обыкновенного белого вина, как бы заменяющего воду. Желающие могут прибавить ликер кюрассо, мараскин, а также и кирш. При специальных вкусах (банан, мандарин) кладется банановый и мандариновый ликер (соответственно), другие же негодны. Чтобы сделать напиток более крепким, можно прибавить, по вкусу, хорошего коньяку финьшампань. Сахару кладется немного. В зимнее время фрукты могут быть заменены консервированными в своем соку.

Если напиток приготовляется не в крюшоне, а в простом кувшине, то лед, положенный туда, разжижает напиток. Но когда достать крюшона нельзя, то с этим вполне можно мириться.

Другой способ приготовления крюшона. На 1 бутылку шампанского идет 150 г сахару рафинаду кусками и два апельсина самого высшего сорта. За несколько часов до подачи (за 3–4) в шампанское кладется сахар, опускаются очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины, и крюшон выносится на лед, где его держат до самой подачи к столу; подается крюшон в хрустальной вазе, обложенной кругом льдом.

# Американское питье

Взять две бутылки красного вина русского или бургонского, 100 г сахару, цедру с одного лимона и одного апельсина, 2 или 3 шт. гвоздики, немного тертого мускатного ореха (щепотку) и небольшой кусочек корицы. Все это поставить на плиту и дать согреться, чтобы сахар распустился (согревая, не доводить до кипения); затем остудить, прибавить ½ стакана коньяку финь-шампань, а также соку от 2 или 3 апельсинов. Для вкуса можно развести бутылкой вина “мускат-люнель”, хорошенько остудить, процедить и подавать в бокалах, положив в них предварительно по куску льда. К сему питью подаются соломки, так как через них пить чрезвычайно приятно. Это же самое питье можно пить в горячем виде, но только при согревании опять-таки не следует кипятить.

## Глинтвейн

Глинтвейн приготовляется так: влив в кастрюлю 1–1½ стакана воды, всыпать туда 200–300 г мелкого сахару, прибавить 1–1½ стакана медока (недорогой сорт красного вина) и 1–1½ стакана рому высшего сорта, 20 головок гвоздики, 1 палочку корицы, 20 зерен толченого кардамона, немного толченого мускатного ореха или мускатного цвета, поставить кастрюлю на огонь, закрыть крышкой и дать вскипеть несколько раз; затем процедить через частое сито и разлить горячим в маленькие стаканчики.

● *Примечание.* Как глинтвейн, так и крюшон подаются на парадных обедах или ужинах по окончании обеда, а именно: в то время, когда подают десерт, прохладительные напитки, а также кофе, шоколад и проч.

# Кофе

Один из лучших сортов кофе это — “мокка”, стоит 80 коп. — 1 р. за фунт. Для того чтобы получить ароматный кофе, следует его жарить не на сковороде, в духовой печке, как это обыкновенно принято, а в жаровне на угольях. Хорошо изжаренный кофе должен иметь натуральный коричневый цвет. Перед окончанием жарения кофе слегка посыпают мелким сахаром или же кладут в него кусочек сливочного масла для того, чтобы на кофе образовалась блестящая пленочка, которая придает ему красивый цвет. Изжаренный кофе следует сохранять в стеклянных, герметически закупоренных банках для того, чтобы кофе не терял своего аромата. Молоть кофе лучше всего перед самой варкой, он гораздо ароматичнее, чем смолотый заранее. На каждый фунт кофе должно класть всего только ⅛или не более ¼ фунта цикория, который также жарят в жаровне или на сковороде и смешивают с кофе только перед самой варкой. На известное количество кофе кладут нужное количество цикория (на 4 ч. л. кофе ½ ч. л. цикория). При варке на каждую чайную чашку кипятку кладут 1 полную ч. л. кофе, уже смешанного с цикорием. Мешок для варки кофе лучше всего брать белый, фланелевый, а не полотняный. Положив кофе в мешок, вставленный в кофейник, заливают кофе крутым кипятком, дают раз вскипеть, отставляют на край плиты и прибавляют 1 ч. л. холодной воды, затем повторяют эту операцию еще два раза, дают вскипеть еще несколько раз и тогда уже подают к столу. Холодная вода прибавляется для того, чтобы кофе получил прозрачность. В кофе по-венски, кроме обыкновенных сливок, прибавляются густые взбитые сливки, слегка заправленные сахарной пудрой. Этот кофе подается в высоких бокалах.

# Турецкий кофе

Тот, кто имеет возможность позволять себе послеобеденный кейф, не станет спорить относительно цены и купит кофе, который поароматичнее. Для этого кофе сорт мокка, в 80 коп. и 1 р. — весьма подходящий. Прожаривши кофе, надо его смолоть самым тщательным образом, так чтобы он походил на порошок; это делается в видах того, что чем лучше, мельче смолот кофе, тем он лучше настаивается и становится более ароматичным. Смолов кофе, его потом смешивают с мелким сахарным песком, кладя на одну ложку (десертную) смолотого кофе две ложки сахару. Размешивать кофе с сахаром следует до тех пор, пока не получится однородная масса, а делается это потому, что при однородности массы получается лучший настой.

Полученную от смешения кофе и сахара массу надо положить в кофейник без мешка или в узкую кастрюлю, налить сверху кипятку в объеме, равном половинному количеству чашек, и дать три раза вскипеть, отставляя каждый раз кофейник для того, чтобы кофе не шел через край. Затем, долив кипятку до полного числа предназначенных к подаче чашек, поставить кофейник снова на огонь и дать вскипеть последний раз.

Для того чтобы осадить гущу на дно кофейника, нужно бросить в него горящий уголек или же подлить пол-ложки холодной воды, а если есть лед — бросить в кофейник кусочек льда. После сего кофе разливается в маленькие чашки и подается.

# Какао

Какао приготовляется так: если оно покупается в зернах, то слегка поджаривается, затем толчется в ступке, а потом уже мелется в мельнице. Какао, так же, как и шоколад, варится на молоке; на каждый стакан молока идет 1–2 ч. л. какао и 1 ст. л. мелкого сахару или же меньше, смотря по вкусу. Часть молока, а именно ½ –1 стакан, оставляется сырым, и в нем разводится какао, а в остальное молоко прибавляют сахар и ставят вскипятить; когда оно закипит, то вливают в него разведенный какао и дают ему несколько раз вскипеть, подбивая его немного веничком, чтобы какао пенился.

# Шоколад

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон
*Молока или сливок* — 2 бутылки
*Шоколаду* — 200 г
*Сахару* — 100 или 150 г
*Желтков* — 2–3 шт.

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить молоко или ординарные сливки с сахаром, натереть на терке шоколад и развести его понемногу в глубокой посуде частью горячего молока или сливок. Когда шоколад распустится, то вылить его в кастрюлю со сливками, поставить ее на средний огонь и взбивать веничком до тех пор, пока половина всего шоколада обратится в пену; тогда снять ее сверху ложкой в приготовленные горячие чашки и долить их шоколадом. Если в шоколаде мало сахару, то последний можно прибавить по вкусу во время взбивания.

● *Примечание.* Шоколад также можно заправлять желтками, растертыми предварительно с сахаром. Льезон этот разводится частью готового сваренного шоколада; потом эта заправка сразу вливается в кастрюлю с шоколадом, причем последний в это время взбивается веничком, и затем шоколад сейчас же разливается по чашкам, не давая ему кипеть, иначе желтки могут свернуться. Шоколад можно подавать с взбитыми сливками, которые кладутся прямо в чашки, наполненные готовым шоколадом. Если шоколад приготовляется с льезоном, то сахар растирается с желтками, а не прибавляется в молоко.

# Составление меню

# Составление меню

При составлении меню как для парадных, так и для простых обедов, помимо экономического расчета, нужно руководствоваться следующими правилами:

1. Чем меньше количество блюд для обеда, тем порции каждого из них должны быть больше.

2. Не составлять весь обед из весьма питательных или совсем непитательных блюд, а распределять таким образом: если суп более тяжелый, например, щи или борщ с мясом, то на жаркое можно дать отварную или жареную рыбу или птицу, но не давать говядину, баранину или свинину; или же, наоборот, при консоме с пирожками не давать на второе рыбу и на третье — желе, потому что такой обед не сытный, а нужно дать на жаркое какое-либо мясное блюдо и третье горячее сладкое: шарлот, пудding и проч.

3. Не повторять в обеде один и тот же продукт два раза; например: суп гарбюр и рисовый пудding (в состав обоих блюд входит рис) или не давать к супу пирожки слоеные и на второе мясо, запеченное в тесте, или на сладкое слоеный пирог.

4. Наблюдать гармонию в цвете, т. е. не подавать подряд блюд одного и того же цвета, так например: если суп белый, то нельзя давать рыбу или жаркое под белым соусом, а нужно дать под темным соусом, и наоборот, если суп темный, то второе блюдо дать под белым соусом.

5. Соблюдать гармонию во вкусе, т. е. чтобы блюда подряд не имели одного и того же вкуса, как например, если к рыбе дается соус с шампиньонами, то к жаркому нельзя давать хотя и темный соус, но тоже

с шампиньонами. Точно так же не следует давать подряд два пикантных или два легких блюда, а надо менять через одно.

# Порядок подачи блюд

Порядок подачи блюд за обедом зависит от количества блюд. Обеды бывают:

1. В два блюда: суп и жаркое.

2. В три блюда: суп, жаркое и сладкое.

3. В четыре: суп, рыба или, вместо рыбы, антреме из зелени или живности (соусные блюда), жаркое и сладкое.

4. В пять блюд: суп, рыба, жаркое, зелень и сладкое.

5. В шесть блюд: суп, рыба, жаркое из мяса, зелень, жаркое из дичи или соусное блюдо и сладкое.

6. В семь блюд: суп, рыба или холодное блюдо (паштет, маионез, заливное и проч.), жаркое из мяса, пунш, жаркое из дичи или соусное блюдо, зелень и сладкое.

7. В девять блюд: холодное, суп, рыба, мясо, соусное блюдо, жаркое из дичи, пунш, зелень и сладкое.

8. Обед в 12 блюд подается в том же порядке, но бывает по несколько перемен жарких, антреме, и то сначала следует подавать более тяжелые блюда, а потом более легкие, сначала холодную рыбу, а потом горячую, или сначала менее изысканное жаркое, потом уже более тонкое и т. д.

# Порядок подачи вин за обедом

1. За закусками различные сорта водок, наливок и коньяк.

2. После обеда: крепкие вина — херес, мадера, марсала, портвейн белый.

3. После рыбы: легкие белые вина — сотерн, рейнвейн, бургонское и проч.

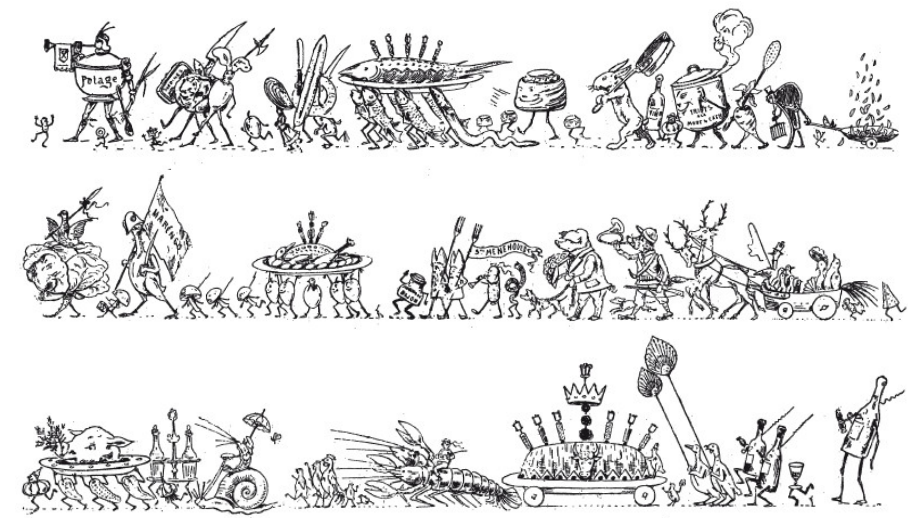
4. После говядины: пунш-гляссе и портер в стаканчиках, вина — медок, сен-жульен, шато-лафит, портвейн красный.

5. После зелени и антреме (соусных блюд): сотерн, рейнвейн, шатоикем.

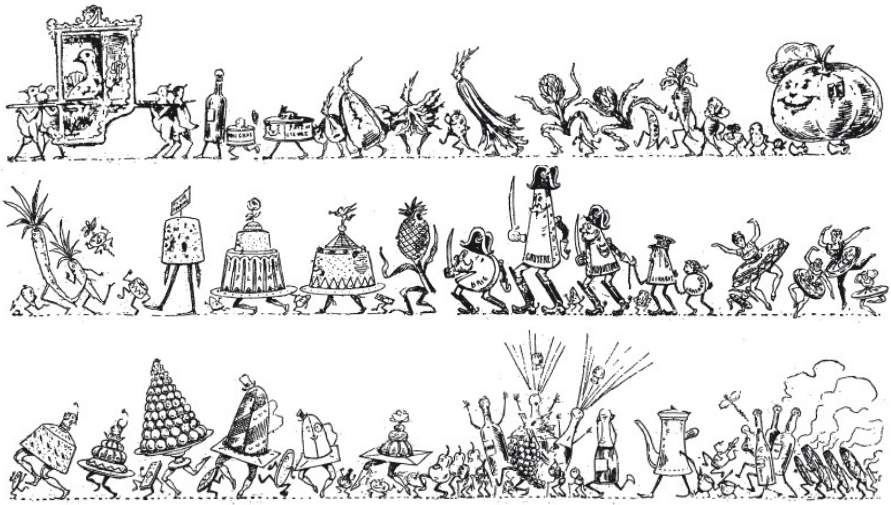
6. После жаркого из птицы и дичи: шампанское и десертные вина — малага, мускат-люнель, токайское, лакримакристи, тинти-дорото, мальвазия и проч.

7. После сладкого подаются на салфетке сыры: пармезан, швейцарский, честер, лимбургский, голландский, бри французский и проч., а из вин подаются ликеры, киршвассер, кюрассо, ром белый, коньяк, кроме того, подаются прохладительные напитки — крюшон, глинтвейн и проч., а также жженка. После обеда — черный кофе в чашках. Прохладительные напитки и воды.

● *Примечание.* Водки, наливки и вообще крепкие вина, а также белое подаются холодными, красное вино подогретым, а шампанское замороженным.




*Как подавали блюда в старину во Франции.*



*Как подавали блюда в старину во Франции.*

# Домашние печенья

# Бисквит обыкновенный

Пропорция

*Яиц* — 10 шт. *Сахару мелкого* — 200 г *Муки пшеничной* — 100 г *Муки картофельной* — 100 г *Лимонной цедры* — с 1 лимона *или ванили* — ½ палочки

☛ РЕЦЕПТ

Отбить в каменную чашку желтки, а белки все отделить в другую кастрюлю или кондитерский котелок и вынести на холод. В желтки прибавить мелкий сахар (сахарный песок) и растереть добела лопаточкой или деревянной ложкой. Растирать нужно в одну сторону и до такой степени, чтобы сахара не было слышно. Если кладется ваниль, то ее разрезают вдоль и прибавляют в желтки во время растирания. Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то всыпать муку — смесь пшеничной и картофельной. Муку всыпать понемногу и продолжать тесто размешивать в одну сторону. Всыпав всю муку, взбить крепко белки и положить их туда же в тесто, мешая последнее в это время осторожно сверху вниз. Соединив тесто с белками, вынуть ваниль и сейчас же выложить тесто в приготовленную форму, т. е. смазанную внутри маслом и обсыпанную картофельной мукой. Тесто можно накладывать только до ¾вышины формы, потому что во время печения бисквит должен еще подняться. Выложив тесто в форму, поставить ее в духовой шкаф в средний жар и держать до тех пор, пока бисквит будет свободно отставать от краев формы и воткнутая в середину его щепочка будет совершенно сухая; тогда вынуть его осторожно из формы на сито и дать остыть. Этот бисквит может подаваться как самостоятельное пирожное или печенье со сливками или вареньем, а также он служит основой всех бисквитных тортов, как то: орехового, шоколадного, мокка, абрикосового, миндального и проч.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мука.* Картофельная мука прибавляется в тесто для придания ему большей легкости и сухости. Если дома есть французская (мягкая) мука, то картофельную можно не класть совсем, а брать одну французскую (200 г).

• *Цедра лимонная.* Если в бисквит кладется для аромата лимонная цедра, то ее натирают на терке и кладут в тесто во время растирания с мукой.

• *Форма.* Для бисквита лучше всего брать специальные бисквитные, раздвижные формы из тонкого железа (как форма

для куличей, но только ниже и шире, *см. рисунок*) или же, за неимением этой формы, можно печь в глубоком сотейнике. Но так как последний толще формы, то бисквит печется дольше и, кроме того, труднее вынимается, чем из раздвижной формы.

• *Примечание о бисквитах, подаваемых к шоколаду (бисквит а-ля кюльер)*. Приготовляется точно такое же бисквитное тесто, как указано выше. Когда тесто будет уже совсем готово (соединено с белками), то выложить его в корнет (бумажный или холщовый мешок) и отсадить (выпустить) на лист, покрытый писчей бумагой, длинные палочки (длиною в палец, а шириною пальца 1½, *см. рисунок*) на расстоянии друг от дружки на ½ вершка (2 см), чтобы не склеились. Затем поставить лист с бисквитами в духовой шкаф в легкий жар. Когда бисквиты слегка заколеруются и подсохнут, то снять их с листа вместе с бумагой и намочить последнюю с противоположной стороны холодной водой; тогда бисквиты сейчас же отстанут от бумаги. Этот сорт бисквита подается преимущественно к шоколаду, а также идет для приготовления различных сладких блюд, как горячих, так и холодных (пуддингов, шарлотов и проч.).

# Женуаз заварной (бисквит)

Пропорция

*Яиц* — 1 десяток *Сахару* — 200 г *Муки* — 200 г *Масла сливочного* — 200 г *Духов* — по желанию

☛ РЕЦЕПТ

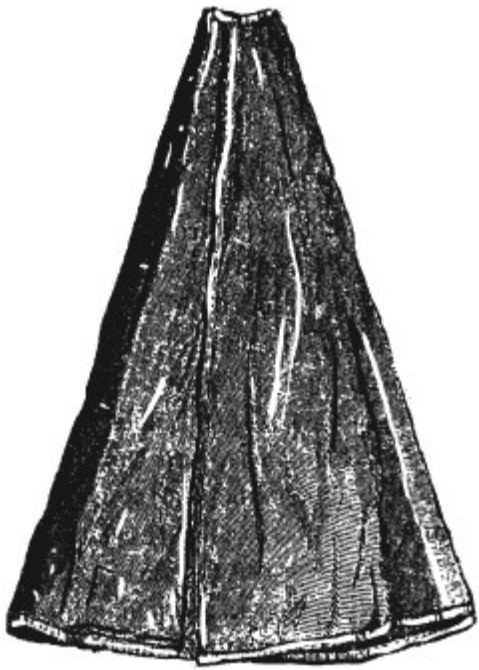
Отбив в кастрюлю яйца целиком, всыпать в них мелкий сахар, смешать вместе, поставить кастрюлю на плиту и взбивать веничком до тех пор, пока масса сделается пышной и побелеет; тогда составить кастрюлю на стол и продолжать взбивание до тех пор, пока масса увеличится в 2–3 раза против своего первоначального объема.

*Кондитерский котелок и веничек.*

Затем прибавить в тесто духи: ваниль, цедру лимонную или какую-нибудь эссенцию, или толченый горький миндаль, всыпать постепенно пшеничную (французскую) муку и мешать осторожно, стараясь не мять тесто, чтобы оно было пышное; в противном случае бисквит выйдет тяжелым и невкусным. Когда тесто смешано с мукой, то влить распущенное масло, наблюдая за тем, чтобы оно было только теплое, но не горячее. Прибавив масло, опять размешать осторожно тесто, вылить в форму, смазанную маслом и обсыпанную картофельной мукой, и сейчас же ставить форму в печку, не оставляя ее на столе, отчего масло сядет на дно и получится закал зеленоватого цвета. Жар в печке должен быть средний, но не горячий; кроме того, не следует часто открывать печку и хлопать заслонкой. Нужно, по крайней мере, не открывать печку ½ часа, в противном случае середина провалится, отчего торт получит некрасивый вид и, кроме того, в

средине его образуется закал. Форма для этого торта берется круглая или четырехугольная, железная, т. е. такая, какая всегда употребляется для обыкновенного бисквита; дно формы должно быть гладкое. Когда тесто испечется, то должно свободно отстать от краев формы и воткнутая в средину его щепочка должна быть совершенно суха. Если тесто было посажено в слишком горячую духовую печь, отчего сверху может сгореть (сделается черным), тогда как средина в это время будет еще сырая, то следует накрыть сверху мокрой бумагой или полотенцем для того, чтобы верх не горел, а пропекалась только одна средина. Когда бисквит испечется, то вынуть его из формы и подавать самостоятельным печением или приготовить из него какой-нибудь торт.

● *Примечание.* При приготовлении женуаза можно не все яйца отбивать сразу, а постепенно прибавлять по 1 шт. Осадок от масла, оставшийся на дне посуды, не следует вливать в тесто.



*Холщовый мешок “корнета”.*

# Торт мокка

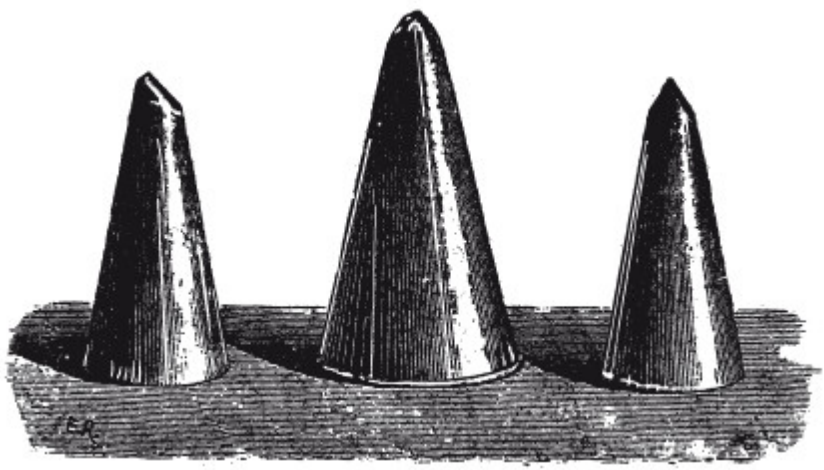
Пропорция

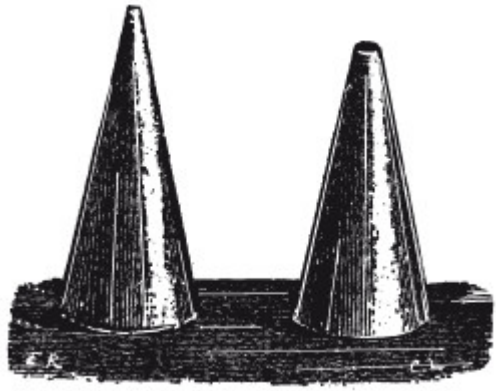
Все продукты, как для *женуаза*, и в таком же количестве и, кроме того, для мокка:

*Масла сливочного* — 200 г *Сахарной пудры* — 200 г *Кофе мокка* — 2 ст. л.

☛ РЕЦЕПТ

Приготовить бисквит женуаз. Когда он будет испечен и остынет, то разрезать его пополам, на два равных круга, и промочить их черным кофе настолько, чтобы бисквит был сочный; тогда опять положить один круг на другой, чтобы торт принял натуральный вид. Затем приготовить масло мокка и смазать им густо верх и бока торта. Для того чтобы мокка покрывало торт ровным слоем, нужно сглаживать его горячим ножом. Смазав верх и бока, посыпать торт сахарным песком. Оставшееся мокка выложить в корнет из бумаги, надеть металлический зубчатый наконечник *(см. рисунок)* и сделать наверху и на боках украшения от руки.





*Наконечники для корнета.*

Украшения, конечно, зависят от вкуса и умения приготовляющего; можно на средине торта сделать гирлянду цветов или лиру, или вензель (если это делается кому-либо в подарок), или звезду, или же просто борт или сетку. Сверху еще посыпать мелким сахаром и поставить ненадолго на холод. Если делают гирлянду цветов, то листья можно сделать тоном темнее цветов. Для этого только часть мокка нужно отделить в другую посуду и прибавить в него больше кофе.

● *Приготовление мокка.* Положив в кастрюлю сливочное масло, слегка подогреть его, чтобы удобнее было растирать. Когда масло будет теплое, то всыпать в него сахарную пудру, поставить посуду в холодную воду или на лед и начать растирать лопаточкой, пока масло и сахар превратятся в однородную массу; тогда начать прибавлять туда же понемногу заваренный тепловатый черный кофе и продолжать растирать все время лопаточкой, пока весь кофе будет соединен с массой. Кофе для этого лучше брать высшего сорта и заваривать его без цикория, чтобы он придал торту хороший вкус и аромат. Хорошо, конечно, брать не лежалый, а только что изжаренный и смолотый кофе, который еще не успел утратить свой аромат. Изо всего количества кофе нужно ½ чашки отделить для промачивания бисквита.

● *Примечание.* Точно таким же способом можно приготовить шоколадный, фисташковый, земляничный, абрикосовый и прочие торты, но только вместо кофе к растертому с сахаром маслу прибавить тертый шоколад или какое-либо пюре. Тогда внутри торт смазывается натуральным пюре, а сверху убирается уже приготовленной массой.

# Ореховый торт

Пропорция

*Орехов грецких* — 400 г очищенных *Сахару* — 400 г *Яиц* — 18 шт. *Сухарей* — 3 ст. л.

Для фаршировки: *Миндалю* — 200 г *Сахару* — 200 г *Сливок* — 4 ст. л. *Яиц* целиком — 4 шт.

☛ ИЗЛОЖЕНИЕ РЕЦЕПТА

Отбив в каменную чашку желтки, всыпать туда же истолченный просеянный сахар и растереть хорошенько в одну сторону, чтобы сахар не хрустел. Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то всыпать туда смолотые грецкие орехи, очищенные, конечно, предварительно от скорлупы и кожицы, как для гурьевской каши и мороженого. Размешав желтки с орехами, всыпать туда же мелко толченные просеянные сухари, еще раз хорошенько размешать, положить взбитые белки, оставшиеся от отделенных желтков, размешать тесто сверху вниз и выложить в тонкие жестяные бисквитные формы, смазанные предварительно маслом и обсыпанные мукой. Накладывать тесто нужно только до половины или до ¾ вышины формы, потому что оно должно в печке подняться, и если наложено слишком высоко, то пойдет через край. Торт должен печься в печке средней температуры, в холодной печке нельзя печь, потому что опадут белки, а в горячей сильно зарумянится сверху, а внутри плохо пропечется. Во время печения нельзя очень часто открывать печку и хлопать заслонкой потому, что торт может опасть.

Когда торт готов, то он отойдет от краев формы, и воткнутая в средину щепочка будет сухая. Это количество теста нужно печь в двух формах обыкновенной величины.

Готовые торты переложить на решето и остудить, потом разрезать каждый торт на два круга, уложить на блюдо сначала один круг, смазать его всей приготовленной миндальной массой, накрыть другим кругом, который также смазать миндальной массой, накрыть третьим кругом и, смазав последний раз, наложить четвертый круг, корочкой кверху, покрыть сверху сахарной глазурью и убрать половинками орехов, очищенных не только от скорлупы, но и кожицы, для чего очищенные от скорлупы орехи нужно ошпарить кипятком и дать полежать в кипятке минут 10, накрыв крышкой, и тогда кожица легко сойдет с них. Необходимо еще прибавить, что для этого торта нужно брать молотые, а не толченые орехи, потому что последние всегда

делаются сыроватыми, что не годится для торта; от этого он плохо поднимается и выходит тяжелым.

Миндальная масса приготовляется так: смолов в машинке очищенный от кожицы миндаль, прибавить к нему мелкий сахар, яйца целиком, ординарные сливки, размешать и поставить на плиту; проварить, как мороженое, мешая лопаточкой, пока не загустеет, но не давать кипеть, потому что яйца свернутся. Когда масса загустеет, то вынести на холод, застудить и тогда уже смазывать ею торты. В этот торт мука совсем не кладется, ее заменяют молотые орехи и толченые сухари.

# Дрезденский торт

Пропорция
*Муки пшеничной* — 300 г
*Масла сливочного* — 300 г
*Сахару* — 300 г
*Яиц* — 12 шт.
*Ванили* — ½ палочки
*Мармеладу* — 200 г
*Пюре абрикосового* — 200 г
*Сахару для глазури* — 400 г
*Воды,* чтобы смочить сахар
*Лимона* — 1 шт.

Положив в глубокую чашку сливочное масло, растереть его добела сначала одно, а потом с мелким сахаром, истолченным с ванилью. Когда масло хорошо разотрется с сахаром, то начать вводить в него по одному желтку и одновременно с ним всыпать по 1-й ложке муки, продолжая растирать. Введя все желтки и всю муку, взбить крепко оставшиеся от желтков белки, ввести их в тесто, смешать последнее сверху вниз для того, чтобы белки не опадали, и выложить на медные сотейники, смазанные несоленым маслом и обсыпанные картофельной мукой. Накладывать тесто в сотейник нужно только до трех четвертей вышины последнего.

Выложив торты на сотейники, поставить их в духовой шкаф средней температуры. Когда торт будет готов, то отойдет от краев сотейника, и воткнутая в него щепочка будет совершенно сухая.

Готовые торты переложить с сотейников на решето и дать остыть, между тем приготовить глазурь для торта так: всыпать в кастрюлю колотый сахар, залить его холодной водой и поставить вариться на плиту до такой степени, чтобы при опускании сиропа в стакан с холодной водой образовался мягкий шарик.

Уварив сироп до указанной степени, перелить его в каменную чашку, которую поставить в холодную воду, и начать его растирать лопаточкой, подливая по капле лимонного соку и холодной воды. Когда глазурь побелеет и получит такую густоту, что не будет стекать с лопаточки, то разрезать остывшие торты на круги так, чтобы из каждого торта образовалось два круга. Дрезденский торт всегда нужно печь на нескольких сотейниках, и притом подбирать последние так, чтобы они были неодинаковой величины, а один больше другого. Чем большее число взято сотейников, тем красивее выйдет готовый торт. Последний

должен изображать из себя усеченную пирамиду, имеющую широкое основание и узкую вершину. Для получения такой пирамиды и нужно на блюдо положить сначала кружок самого большого торта, а потом постепенно накладывать торты меньшей величины. В хозяйстве, где есть целый комплект сотейников (12–13 шт.), приготовление этого торта не представляет особого затруднения. Пропорция торта, указанная в нашем рецепте, может быть помещена в трех сотейниках средней величины. Но, конечно, по мере того, насколько хотят увеличить число кругов, нужно увеличить и пропорцию всех продуктов.

Уложив указанным образом круги тортов на блюдо, промазать между каждыми двумя кругами абрикосовым пюре, приготовленным заранее с сахаром, затем покрыть весь торт глазурью так, чтобы последняя покрывала и уступы, образующиеся при накладывании тортов от постепенного уменьшения их величины. Покрытый глазурью торт убрать по уступам разноцветным мармеладом, нарезанным кубиками, а верх торта убрать тем же мармеладом в виде шахматной доски.

● *Примечание.* Этот торт также можно и сверху украшать абрикосовым пюре вместо глазури из сахару и тогда, вместо мармеладу, торт украшают рубленым миндалем и фисташками по уступам, а верх убирают гирляндой из масседуана или цукатов. Для придания торту более нежного вкуса в абрикосовое пюре, назначенное для промазывания торта, можно прибавить заварной крем патисьер, как для персиков бурдалю *(см. по оглавлению)*.

Так как абрикосовое пюре продается без сахара и не протертое, то, откупорив банку, его сначала нужно протереть, потом прибавить сахару столько, сколько по весу получится пюре, поставить на плиту и высадить до такой степени, чтобы пюре стало густое и прозрачное.

# Неаполитанский пирог

Пропорция

*Муки* — 200 г *Масла* — 200 г *Сахару* — 200 г *Миндалю очищенного* — 200 г *Яиц* — 4 шт. *Абрикосового пюре* — для смазывания *Фруктов* — для гарнировки *Слойки* — на 200 г муки

☛ РЕЦЕПТ

Ошпарив кипятком миндаль, очистить от кожицы, вымыть в холодной воде и истолочь, подливая по капле воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль хорошо, мелко истолчен, то прибавить в него все количество масла сразу и протолочь еще немного. Масло обыкновенно кладется в застывшем виде, потому что застывшее масло лучше соединяется с миндалем и последний не маслится. После масла положить туда же, по очереди, мелкий сахар, затем яйца целиком и, наконец, муку. Всю эту смесь протолочь еще раз хорошенько, чтобы тесто получило связь. После того выложить тесто из ступки на лист, вынести на холод и застудить. Когда тесто хорошо застынет, то выложить его на доску, посыпанную мукой, раскатать в тонкий пласт и вырезать из теста тарелкой или чем-либо несколько кружков одинаковой величины. Вырезав все кружки, положить на лист бумаги, смазанный маслом, затем переложить на железный лист и испечь в духовом шкафу средней температуры. Испекши все кружки, осторожно снять их с бумаги, каждый кружок промазать абрикосовым пюре и наложить друг на дружку. Готовый пирог покрыть сверху сахарной глазурью и кругом, в виде веночков, убрать кольцами из слоеного теста. В средину каждого кольца положить цукаты вишни, а средину пирога убрать звездой из фруктов масседуан или цукатов.

● *Примечание.* Для слоеных колец приготовляется хорошая слойка из французской муки. Из этой слойки вырезаются круглой пирожной выемкой или стаканом маленькие кружки, в которых также еще меньшей выемкой вырезается средина, и таким образом, получается форма кольца. Все эти кольца смазываются потом яйцом и пекутся в духовом шкафу.

# Песочный торт высокий

Пропорция

*Масла сливочного* — 400 г *Сахару мелкого* — 400 г *Яиц* — 15 шт. *Муки пшеничной* — 200 г *Муки картофельной* — 200 г *Ванили* — ½ палочки

☛ РЕЦЕПТ

Взяв указанное количество сливочного масла, растереть его с сахаром добела. Сахар заранее нужно истолочь с ванилью и просеять через волосяное сито. Если желают положить каких-либо других духов, а не ванили, как например, какой-нибудь эссенции, то сахар все же нужно истолочь и просеять, потому что крупный сахар плохо растирается с маслом. Когда масло с сахаром хорошо растерто, то начать класть в него, поочередно, по одному желтку и по одной столовой ложке муки, составленной из смеси лучшей пшеничной и картофельной муки, продолжая массу все время растирать лопаткой. Положив все желтки и муку, прибавить в тесто немного лимонного соку, взбить крепко все белки, оставшиеся от желтков, ввести их в тесто и размешать все “сверху вниз”, как и всегда размешиваются белки, выложить в глубокий сотейник, смазанный несоленым маслом и обсыпанный картофельной мукой. Выложив торт в сотейник, поставить его в духовой шкаф в хороший жар. Когда торт поднимается и начнет румяниться, то сбавить жар и все остальное время до готовности держать его в среднем жару. Когда торт будет готов, то отойдет от краев сотейника, и воткнутая в него щепочка останется сухою. Испеченный торт переложить на решето и дать совсем остыть, потом разрезать острым ножом на два кружка, промазать один кружок в средине вареньем или каким-нибудь пюре, накрыть другим кружком, обсыпать сверху мелко толченным сахаром с ванилью и убрать сверху вареньем, но только одними ягодами, без сиропа, или фруктами, или цукатами.

Так как тесто для этого торта приготовляется довольно сдобное и, следовательно, тяжелое, то, чтобы торт хорошо пропекся, его нужно печь в толстой форме, в тонкой же форме края торта будет гореть, а в средине он останется сырым.

# Песочный торт плоский в виде пирога

Пропорция

*Муки пшеничной* — 400 г *Масла сливочного* — 300 г *Сахару мелкого* — 200 г *Сливок ординарных* — ½ стакана

Для пюре: *Яблок* — 15–20 шт. *Сахару* — сколько получится пюре

☛ РЕЦЕПТ

Высыпав всю муку на стол, смешать ее с сахаром, сделать в средине углубление в форме колодца, прибавить сливки, соль и размешать осторожно потом муку со сливками. Когда тесто будет иметь густоту жидкой кашицы, то прибавить в него все количество масла куском и вымесить тесто руками до гладкости. Это тесто также можно делать иным способом, а именно: не прямо на столе, а сначала в чашке. Если тесто делается в чашке, то сначала растирается одно масло добела. Затем, когда масло хорошо растерто, то прибавляется в него сахар и тоже растирается все вместе. После сахара прибавляются сливки и часть муки. Когда тесто сделается довольно густым, то выкладывается на стол и замешивается уже на столе до гладкости, пока выйдет вся мука. Это тесто можно также приготовлять с желтками (3 шт.), тогда не нужно брать сливки. Приготовив тесто, придать ему форму круга, толщиною в ½ пальца, сложить на медный лист, вынести на холод и застудить. Когда тесто хорошо застынет, то, не смазывая его ничем, поставить испечься в духовой шкаф, сначала в средний, а потом в легкий жар. Пока торт печется — около часу, — приготовить яблочный мармелад. Для этого мармелада нужно взять антоновские яблоки, нарезать кусочками и, не очищая от кожи, сложить в кастрюлю, прибавить ложку воды и припустить в собственном соку на плите. Когда яблоки будут мягки, то протереть их. Полученное пюре взвесить, и сколько по весу получится пюре, столько же положить в него мелкого сахару и поставить пюре на плиту провариться, мешая почаще лопаткой. Проваривать пюре нужно до такой степени, чтобы сделалось настолько густым, чтобы не стекало, а падало с лопаточки. Проварив пюре, остудить его, смазать им весь торт сверху, толщиною в палец. Оставшееся пюре сложить в бумажный корнет и сделать из него на торте различные украшения в виде переплета и проч. Затем посыпать пюре сверху крупно толченным сахаром и прижечь каленой лопаткой, как гурьевскую кашу,

чтобы на пюре образовалась румяная корочка.

# Кекс английский

Пропорция
*Муки* — 400 г
*Масла* — 400 г
*Яиц* — 16 шт.
*Сахару* — 400 г
*Коринки* — 50 г
*Цукатов* — 150 г

☛ РЕЦЕПТ

Сливочное масло растереть добела сначала одно, а затем вместе с мелко толченным просеянным сахаром (можно брать ванильный или лимонный сахар). Когда масло с сахаром хорошо разотрется, т. е. сахар совершенно не будет слышен, то начать туда прибавлять по одному желтку и продолжать растирать тесто в одну сторону, а белки отделять в особую кастрюлю. После желтков всыпать постепенно всю муку, размешать, вынести тесто на холод и застудить хорошенько. Когда тесто застынет и станет очень густым, то положить в него перебранную коринку, резанные ломтиками цукаты, прибавить взбитые белки, размешать и выложить в специальную продолговатую форму толстого железа. Форму предварительно нужно густо смазать маслом и обсыпать мукой, а на дно формы, кроме того, следует положить лист промасленной чистой бумаги. Тесто нужно только накладывать до ¾вышины формы, потому что в печке кекс поднимается, и если наполнить им форму доверху, то тесто, поднявшись, пойдет через край формы. Кекс должен печься не менее 1 часа и непременно в средней температуре для того, чтобы равномерно пропекся. Готовность кекса определяется так же, как и готовность прочих печений, т. е. если воткнутая в средину щепочка сухая и кекс отошел от краев формы, то готов. Выложив кекс из формы на решето, дать остыть и тогда уже нарезать.

● *Примечания.* Если желают иметь более плотный кекс, то можно класть яйца целиком. Кекс, сделанный на взбитых белках, всегда бывает нежнее и легче кекса, в который положены яйца целиком. Но нужно, однако, заметить, что многие, наоборот, предпочитают плотный и тяжелый кекс легкому и воздушному. Цукаты и коринка кладутся в застывшее тесто для того, чтобы при печении не упали на дно, а были бы равномерно распределены по всему кексу.

Для кекса всегда должно выбирать толстую форму, в противном случае он с боков будет гореть, а в средине долгое

время будет сырой.

# Бриош

*Форма бриош.*

☛ РЕЦЕПТ

Бриош *(brioche)* — это маленькая сдобная булочка, фасона, изображенного на прилагаемом рисунке.

Первоначально раскатывается круглая булочка, слегка обсыпанная мукой; посредине этой булки протыкается пальцем или скалкой отверстие; другой небольшой кусок теста раскатывается в виде продолговатого яйца и вставляется тонким концом своим в отверстие круглой булочки так, что более толстый конец остается сверху в виде большой пуговки. Края булочки надрезываются слегка кончиком ножа, как это видно из рисунка, изображающего бриош в сыром виде.

Самое тесто для бриошей замешивается различно. На обыкновенные *brioches fines* берется на 800 г муки 400 г масла, 17 г сахару, столько же соли и 12 яиц.

Прежде всего приготовляется из ¼ или ½ всего количества муки густая опара (колобок), которая поднимается в теплой воде; из остальной муки, воды, масла, соли, сахару и половины яиц, пока опара поднимается, замешивают тесто средней густоты. По мере того как выделывают тесто, прибавляют к нему остальные яйца. Выделав тесто, соединяют его с опарой, снова выделывают (выбивают) на столе, как всегда, густое кислое тесто и ставят в теплое место подняться (часа на два). Поднявшееся тесто проделывают еще раз, дают снова немного подняться и затем ставят на лед или в холодное место, чтобы тесто застыло. Когда тесто застынет, разделывают из него указанной формы булочки; пекут на листе бумаги; вынимают, когда подрумянятся.

Вкус бриошей также много зависит и от качества масла, тонкости муки и свежести яиц. Для бриоша следует брать французскую муку, так как из нее тесто получается нежнее, чем из конфектной муки. Бриош можно делать не с цельными яйцами,

а на одних желтках, тогда тесто получается еще нежнее на вкус и желтоватого цвета. Способ приготовления опары и самого теста *см. общие правила приготовления теста — французский способ приготовления кислого теста*.

## Саварен

Для саварена тесто приготовляется точно так же, как и для бриоша, но так как он печется в форме, а не на листе, то тесто делается жиже, чем для бриоша, т. е. на то же количество муки берется больше воды и тесто выбивается не на столе, а в горшке. Готовое поднявшееся тесто выкладывается в особую форму для саварена (с отверстием в средине), густо смазанную маслом и обсыпанную мукой, и ставится в духовой шкаф в средний жар. Форма не должна быть очень полна, так как саварен еще поднимается в печке. Когда саварен готов (узнается, как и всякое печение), то, вынув его из формы, обливают или ромовой подливкой, как ромовые бабы, или обливают каким-либо сиропом из-под варенья и украшают ломтиками цукатов и миндаля.

● *Домашняя булка.* Для домашней булки приготовляется или русское кислое, или французское бриошное тесто, как для пирогов и пирожков (способ приготовления и пропорцию *см. общую статью о тесте № 2*). Когда тесто совсем готово, то, вынув его на стол, придают продолговатую или круглую форму, кладут на лист или на сковороду и дают немного подняться, потом смазывают желтком с водой и пекут, как кислый пирог.

Если хотят иметь сдобную булку, то на данную порцию муки кладут больше масла, сахару и желтков. Если булка приготовляется на 1,2 кг муки, то берется от 6 до 9 желтков, 300 или 400 г масла куском, 150 г сахару, 3 стакана воды или молока, на 3 коп. дрожжей и на 5 коп. шафрану. Булку эту можно испечь в кастрюле; тогда тесто делают жиже, чем для пирога, и когда положена сдоба, то вторично тесто должно подниматься в той кастрюле, в которой его будут печь.

● *Примечание.* Если булку выпекают в кастрюле или в форме, как кулич, то приготовленное тесто накладывают в кастрюлю только до половины вышины и, дав подняться ему до ¾вышины, сейчас же ставят его в печь. Несоблюдение этого правила ведет к тому, что тесто, поднявшееся доверху раньше, чем его поставили в печку, опадает и в средине образуется дыра, что портит форму печения. Правило это нужно соблюдать также при печении баб и куличей. Чем сдобнее тесто и чем больше форма, тем легче должен быть жар, чтобы тесто равномерно пропеклось.

Если хотят, чтобы булка дольше не черствела, то когда опара поднимется, ее можно ошпарить горячим молоком и тогда уже положить в нее желтки, растертые с маслом и с сахаром, всыпать остальную муку и дальше поступать, как и со всяким тестом. Такая булка называется заварною.

# Постные булки

*Муки* — 600 г
*Миндалю* — 200 г
*Миндального молока* — 1½ стакана
*Масла постного* — 100–150 г
*Сахару мелкого* — 100 г
*Дрожжей* — 50 г
*Духов* — по желанию

☛ РЕЦЕПТ

Ошпарив миндаль кипятком, очистить его от кожицы, промыть и истолочь в ступке очень мелко, подливая понемногу холодной воды (всего 1½ стакана). Когда миндаль хорошо истолчется, то процедить его через салфетку. Полученное миндальное молоко подогреть немного, распустить в нем дрожжи и поставить на этом молоке опару из половины всего количества просеянной муки. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить в нее мелкий сахар, постное масло (ореховое, горчичное), по вкусу соли, каких-либо духов, всыпать остальную муку, замесить не очень крутое тесто и выбить его хорошенько на столе, чтобы отставало от рук и стола. Выбив тесто, поставить его подниматься, как и всякое кислое тесто, на 1½ –2 часа. По прошествии этого времени, когда тесто поднимется, выложить его на доску, разделать по желанию большие или маленькие булки, сложить их на лист, посыпанный мукой, дать немного подняться на листе, потом смазать водой с сахаром и поставить печься в духовой шкаф средней температуры. Готовые булки снять с листа, закрыв сыроватым полотенцем, чтобы отмякли.

Постные булки можно также приготовить, вместо миндального молока, на розовой воде. Пропорция муки, дрожжей и сахару берется та же, что и для предыдущего рецепта. Розовой воды для этого количества муки берется 1½ стакана. Вода, так же как и миндальное молоко, сначала немного подогревается, и затем уже в ней распускаются дрожжи и заводится опара, как указано выше. В булки, приготовляемые на розовой воде, прибавляется немного шинкованного миндаля (на эту пропорцию муки — 50 г миндаля сладкого и 10 шт. горького). Миндаль прибавляется в то время, когда кладется сахар и остальная мука, т. е. когда опара уже поднялась. Постные булки также можно приготовлять с маком. Последний кладется в тесто в то время, когда разделываются булки. На это количество берется 200 г маку, который ошпаривается кипятком и потом, когда вода

стечет, толчется в ступке. После того истолченный мак заправляется медом или сахаром и намазывается густым слоем на раскатанный кружок теста, который свертывается рулетом и в таком виде уже складывается на лист или же нарезается небольшими продолговатыми кусочками. Затем уже эти булочки кладутся на лист и пекутся, как указано выше.

# Шафранный крендель

Пропорция
*Муки пшеничной* — 800 г
*Желтков* — 8 шт.
*Миндалю* — 100 г
*Коринки и цукату* — по 100 г
*Масла* — 300 г
*Сахару* — 200 г
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Дрожжей* — 200 г
*Шафрану* — на 10 копеек

☛ РЕЦЕПТ

Подогреть 1 стакан сливок до теплоты парного молока, распустить в них дрожжи и приготовить густую опару на половине всего количества просеянной муки. Пока опара поднимается, растереть желтки с мелко истолченным и просеянным сахаром добела. Во время растирания желтков прибавить к ним шафран (если не любят много шафрану, то его можно взять половину означенного количества). Когда желтки с сахаром хорошо растерты, то соединить их со сливочным маслом, которое тоже предварительно нужно растереть добела. Затем перебрать и промыть коринку, и когда опара хорошо поднимется, то ввести в нее растертые с сахаром и маслом желтки, нарезанные цукаты и коринку, размешать хорошенько, прибавить остальную муку и сливки, выбить тесто на столе и поставить подниматься вторично. Когда тесто поднимется, то, выложив его на доску, раскатать жгутом, сложить на лист, смазанный маслом, придать форму кренделя, дать еще подняться немного на листе, потом смазать яйцом, украсить шинкованным миндалем и поставить в духовой шкаф средней температуры. Готовый крендель должен свободно сойти с листа. Шафран нужно настоять на водке.

● *Примечание.* Из этого же теста можно приготовить кулич, который испечь в форме или на сковороде.

# Мазурек на дрожжах

Пропорция

*Муки* — 800 г *Желтков* — 15 шт. *Сливок* — 1 стакан *Масла сливочного* — 200 г *Сахару* — 150 г *Дрожжей* — 50 г *Духов* — по желанию

Для украшения: *Белков* — 15 шт. *Миндалю* — 200 г *Коринки* — 200 г *Цукату* — 200 г *Сахарной пудры* — 200 г

☛ РЕЦЕПТ

Поставить опару, по желанию густую, как для французского кислого теста, или жидкую, как для русского теста, на тепловатых сливках из 200 г муки.

Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее по вкусу соли, растертые с сахаром добела желтки, растертое отдельно сливочное масло, какие-нибудь духи и размешать все хорошенько, затем всыпать туда остальную муку и вымесить хорошенько тесто сначала в горшке, а потом выбивать его на столе руками до тех пор, пока не отстанет от стола и рук; тогда поставить еще подниматься на 1½ часа.

Готовое, поднявшееся тесто раскатать по величине листа, положить на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе в теплом месте, потом покрыть взбитыми белками, смешанными с сахарной пудрой или мелким сахаром, убрать шинкованным миндалем, перебранной коринкой и резаными цукатами и поставить в духовой шкаф средней температуры. Когда мазурек готов, то свободно сойдет с листа.

# Мазурек из “бакалия”

Пропорция

*Каждого* по одной чайной чашке:

*Миндалю, кишмишу и коринки вместе, синего изюму (малага), сахару, винных ягод*

*Яиц* — 3 шт.

*Муки* — 2 ст. л.

*Духов* — по желанию

☛ РЕЦЕПТ

Перебрать и промыть каждое отдельно: синий изюм, кишмиш, коринку и винные ягоды, которые нужно, кроме того, еще нарезать небольшими кубиками. Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и просушить, оставить цельным. Когда все перебрано, то соединить и смешать вместе с мелким, толченым просеянным сахаром, прибавить туда же муку и яйца целиком, какие-нибудь духи и размешать все хорошенько. Затем сложить на лист белые круглые облатки так, чтобы нигде не оставалось пустого места, и намазать их приготовленной массой толщиною в 2 пальца, потом поставить в легкий духовой шкаф и дать подсохнуть и зарумяниться.

При укладывании облаток им можно придать круглую или продолговатую форму.

# Марцепанный мазурек

Пропорция
*Миндалю очищенного высушенного* — 400 г
*Сахару мелкого* — 400 г
*Белков* — 7 шт.
*Цукат вишен* — 100 г

☛ РЕЦЕПТ

Взяв указанное количество миндалю, предварительно ошпаренного и высушенного, смолоть его в машинке как можно мельче, смешать с мелким сахаром, положить туда же 7 белков, размешать хорошенько, сложить всю эту массу в толстую кастрюлю и проварить на угольях. Для этого нужно высыпать на сковородку горячие уголья, поставить на них кастрюлю и проварить марцепан, все время мешая, до тех пор, пока масса побелеет и сделается совершенно густою; тогда выложить ее на лист, покрытый вощеной бумагой, которую предварительно нужно смазать прованским маслом для того, чтобы застывший марцепан не пристал к бумаге. Выложив марцепан на бумагу, нужно разровнять его ложкой по всему листу так, чтобы марцепан был везде одинаковой толщины; затем, завернув бумагу конвертом так, чтобы марцепан был со всех сторон закрыт бумагой, вынести на холод и застудить. Когда марцепан хорошо застынет, то раскатать его, как тесто, скалкой, толщиною в полпальца, придать круглую форму, обровнять края и положить на лист, покрытый бумагой, смазанной прованским маслом.

Обрезки теста раскатать и сделать рант и переплет на марцепан, как для сладкого пирога, и поставить в средний жар духового шкафа.

Когда мазурек зарумянится и пропечется, то сбавить жар, так чтобы шкаф был только теплый, и в этом шкафу продержать его еще некоторое время, чтобы подсох. Готовый мазурек убрать вареньем, положив в каждую клеточку переплета по несколько ягод. Вместо варенья можно украшать марцепан цукатами вишен. Из такого марцепанного теста можно делать не только мазурек, но и маленькие марцепанные шарики. Для получения такого марцепана берут кусочек марцепанного теста и закатывают в руках шарик, потом складывают эти шарики так же, как и мазурек, на лист, покрытый вощеной бумагой, смазанной прованским маслом, и пекут в легком духовом шкафу; когда марцепаны зарумянятся и подсохнут, то готовы.

# Мазурек из песочного теста

Пропорция
Для песочного теста:
*Муки пшеничной* — 300 г
*Масла сливочного* — 200 г
*Сахару* — 100 г
*Яиц* — целиком 2–3 шт.

Для миндального теста:
*Миндалю* — 200 г
*Сахарной пудры* —
300 г *Белков* — 4–6 шт.

Для помадки:
*Сахару* — 300 г
*Лимонного соку* — ½ шт.
*Краски* — для цвета
*Фруктов* — для украшения

☛ РЕЦЕПТ

Приготовить песочное тесто, как для занд-кухен *(см. ниже)*, но только с цельными яйцами. Вынести его на холод и остудить. Затем раскатать толщиною около пальца, сложить на лист и придать форму какой-нибудь фигуры: звезды, круга, сердца, четырехугольника. Для этого нужно заранее начертить и вырезать фигуру из бумаги. Затем приготовить миндальное тесто, как для марцепанного мазурека *(см. выше)*. Как только тесто проварится, пока еще не остыло, выложить его в приготовленный корнет с металлическим наконечником и сделать из него украшения на мазуреке, по краю борта. После того поставить мазурек в теплое место, на печку, и дать миндальному тесту подсохнуть, чтобы не приставало к пальцам; тогда поставить мазурек в духовой шкаф в средний жар и держать до тех пор, пока он зарумянится и будет свободно отставать от листа, тогда готов. Затем дать остыть на листе, покрыть помадкой и украсить масседуаном из фруктов или цукатами. Для придания мазуреку более красивого вида помадку можно сделать разных цветов, как то: белую, розовую, коричневую и зеленую; розовая и зеленая помадка подкрашиваются кармином, коричневая делается шоколадная, а белая остается натуральная.

Помадка приготовляется так: положив в кастрюлю сахар кусками, рафинад, смочить его водой в таком количестве, чтобы

сахар был мокрый, поставить его на плиту и сварить сироп до “толстой нитки”, т. е. до такой степени, чтобы сироп тянулся на ложке или между пальцами в виде толстой нитки и чтобы при скатывании в руках образовался шарик. Обыкновенно для такой пробы обмакивают пальцы в холодную воду, чтобы сироп не прилипал к ним, отчего, конечно, можно обжечь пальцы.

Если помадка приготовлена правильно, то она имеет вид густой, гладкой массы. Если же она переварена, то превращается в сплошной, твердый кусок сахара. Уварив помадку до надлежащей густоты, побрызгать ее водою, вынести на холод и остудить. Когда помадка совершенно остынет, то выбить ее на льду лопаточкой, прибавляя по капле лимонный сок и холодную воду до тех пор, пока она превратится в густую, гладкую и блестящую массу, которая должна держаться на лопаточке, не стекая.

Если помадку подкрашивают кармином или прибавляют шоколад, то все это обыкновенно кладется во время растирания и выбивания готовой помадки, а не во время варки. Когда помадка будет совсем готова, то ее выкладывают в корнет и из него покрывают ею мазурек в тех местах, которые не покрыты миндальным тестом, потом дают немного подсохнуть и убирают фруктами. Советуем помадку выпускать из корнета, а не намазывать ложкой или ножом, потому что в первом случае она ложится на тесто гладким, ровным слоем, а во втором — комками.

Если мазурек имеет четырехугольную форму, то из миндального теста можно сделать рисунок в виде клеточек (переплет), которые потом покрыть шоколадной и белой помадкой, придав таким образом мазуреку форму шахматной доски.

# Кулич шафранный

*Муки пшеничной* — 1,2 кг
*Желтков* — 15 шт.
*Шафрану* — на 10 копеек
*Мускатного ореха* — 1 шт.
*Изюму* — 50 г
*Цукату* — 100 г
*Сахару* — 200 г
*Масла сливочного* — 400 г
*Миндалю* — 50 г
*Кардамону* — 10 зерен
*Сливок* — 1 бутылку
*Дрожжей* — 50 г

Развести дрожжи в подогретых сливках и поставить на них бриошную (густую) опару из 600 г муки. Когда опара поднимется, то слить воду (в которой она поднималась), ввести в нее растертые с маслом и сахаром желтки, толченый кардамон, перебранный, промытый и отсушенный изюм, настоянный на водке шафран, толченый мускатный орех, нарезанные цукаты, шинкованный миндаль и всю остальную муку и сливки. Выбив хорошенько тесто на столе или на доске, положить обратно в горшок и поставить подниматься на 1½ –2 часа; выложить до половины вышины в высокую, жестяную, круглую форму, смазанную маслом и обсыпанную мелкими сухарями; дать подняться в форме до ¾ вышины и поставить в печь легкой температуры.

Готовность кулича узнается так же, как и готовность прочих печений.

● *Примечания.* Куличи из такого теста всегда лучше печь небольшой величины, потому что они лучше пропекаются, чем большие. Из данной пропорции можно испечь два кулича. Этот кулич лучше делать на одних желтках, без взбитых белков, от прибавки которых кулич скоро черствеет. Если куличи желают печь в форме, то тесто нужно делать несколько жиже, чем для куличей, которые пекутся на листах.

# Лимонная баба

Пропорция
*Муки пшеничной* — 150 г
*Муки картофельной* — 150 г
*Лимонов* — 3 шт.
*Сахару* — 300 г
*Яиц* — 15 шт.
*Сахару или лимонной цедры* — 8 г
*Соли* — щепотку

☛ РЕЦЕПТ

Взяв кусочек сахару весом в 8 г, стереть им со всех лимонов цедру, но только одну верхнюю, желтую часть. Затем истолочь этот сахар в ступке с остальным количеством сахару и просеять, чтобы всего получилось не более 300 г сахарной пудры. Сняв с лимонов цедру, залить их холодной водой в таком количестве, чтобы последняя доверху покрыла лимоны, и сварить лимоны до мягкости, т. е. до такой степени, чтобы воткнутая в них соломинка проходила в средину лимона без затруднения. Сварив лимоны, остудить их, разрезать пополам, вынуть зернышки, нарезать на кусочки и растереть лимоны так, чтобы они совершенно превратились в гладкую массу. Когда лимоны хорошо растерты, то прибавить к ним весь сахар, затем все желтки, отделенные от белков, и продолжать растирать, как тесто для бисквита. После этого прибавить муку, состоящую из смеси пшеничной с картофельной, размешать, чтобы тесто было совершенно гладкое и не имело комков, прибавить все взбитые белки, остававшиеся от желтков, размешать осторожно сверху вниз и выложить тесто в форму для бабы, смазанную хорошо маслом и обсыпанную мукой. Накладывать тесто нужно только до ¾ вышины формы, потому что в печке оно поднимается. Сначала бабу нужно поставить в довольно сильный жар, но потом, когда она поднимется и зарумянится, то печь все остальное время в среднем жару. Готовность этой бабы определяется так же, как и готовность всех печений. Лимонную бабу советуем печь не в очень высоких формах, потому что она очень нежна и в высокой форме может опасть. Лучше всего брать для этой бабы формы вышиною 5–6 вершков (22–27 см). Но так как, конечно, все тесто не войдет в такую форму, то брать их две или три штуки.

# Ромовые бабы к кофе или к чаю

Пропорция
*Муки пшеничной* — 600 г
*Масла сливочного* — 200 г
*Сахару* — 100 г
*Яиц* — 12 шт.
*Сливок ординарных* — 1½ стакана
*Дрожжей* — 50 г

Для подливки:
*Сахару* — 100 г
*Воды* — 1 стакан
*Рому* — 4 ст. л.

☛ РЕЦЕПТ

Поставить жидкую опару на сливках из половины всего количества муки. Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее сливочное масло, растертое с сахаром, и яйца целиком, кладя последние не все зараз, а по одной штуке. Во время прибавления яиц опару нужно все время выбивать лопаточкой, чтобы белки выбивались и самое тесто потом было пышно и нежно. Положив в опару все яйца, прибавить туда же щепотку соли, всю остальную просеянную муку и выбить тесто еще раз хорошенько, чтобы сделалось очень пышное. Выбив хорошо тесто, дать ему подняться в теплом месте 1½ –2 часа. После того как тесто поднимется, выложить его в специальные маленькие формочки для баб. Формочки эти нужно предварительно смазать маслом и обсыпать мукой. Тесто нужно накладывать часть всей формы, потому что в формочках оно должно подняться.

Выложив тесто в формочки, дать ему подняться в теплом месте до ¾ вышины формы. Затем поставить все формочки на лист, а последний в духовой шкаф средней температуры и испечь бабы. Готовность баб определяется тем, что края их свободно отойдут от формочки и на поверхности образуется румяная корочка.

За неимением маленьких порционных формочек, можно испечь одну бабу в большой форме. Когда только бабы будут готовы, то, не давая им остыть, вынуть их из формочек и, пока горячие, облить их ромовой подливкой. Для этой подливки варится легкий сахарный сироп. Когда сироп будет готов, т. е. сахар распустится в воде и сироп несколько раз вскипит на плите, то прибавить в него белый ром и затем дать вскипеть только один

раз, чтобы ром не потерял своего аромата. Каждая баба смачивается ромом в таком количестве, чтобы совершенно напиталась ромом и не была сухая.

● *Примечание.* Для этих баб можно делать тесто не с цельными яйцами, а с взбитыми белками, последние прибавляются в готовое тесто, перед тем как его выкладывают в формы.

Необходимо поливать ромом горячие бабы, в противном случае они, когда остынут, плохо впитывают в себя ром, отчего, конечно, уже не получают надлежащего вкуса.

# Кружевная баба

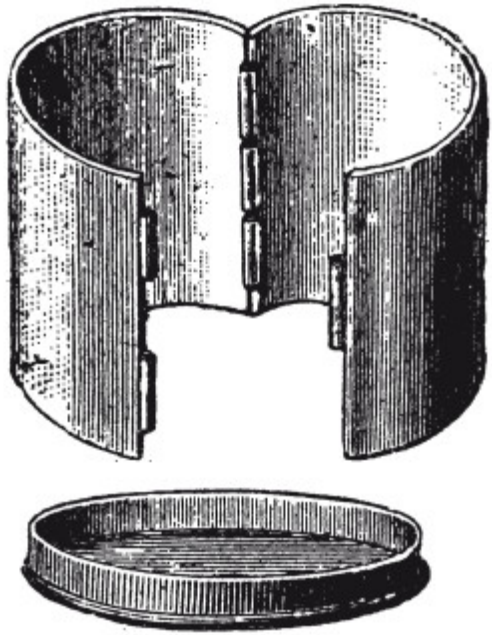
Пропорция
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Желтков* — 15 шт.
*Масла сливочного* — 150 г
*Дрожжей* — 25 г
*Сахару мелкого* — 100 г
*Муки* — 600 г
*Духов* — по желанию
*Соли* — по вкусу

☛ РЕЦЕПТ

Название кружевной эта баба получила потому, что нарезанные ломтики готовой бабы так нежны, что напоминают собою кружева, конечно, если только баба вполне удалась.

Из половины количества муки приготовить жидкую опару на сливках в горшке и поставить ее в теплое место подниматься на 1½ –2 часа; пока опара поднимается, выбить хорошенько желтки с мелко истолченным просеянным сахаром. Выбивать желтки с сахаром нужно до такой степени, пока они побелеют и обратятся в пену. Когда опара хорошо поднимется, то начать вводить в нее по очереди выбитые желтки и остальную муку. При соединении опары с желтками и остальной мукой ее нужно все время выбивать лопаточкой.

Выбив хорошенько опару с желтками и мукой, положить в тесто по вкусу соли и несколько капель каких-нибудь духов, например, ванильной, лимонной или какой-либо другой эссенции, затем прибавить туда же в тесто растертое добела сливочное масло. Последнее предварительно нужно подогреть на плите, а потом выбить на льду лопаточкой, пока не побелеет и станет густым. Положив масло в тесто, последнее нужно опять хорошенько выбить и тогда уже поставить подниматься в теплое место на 1½ –2 часа. Вообще, выбивать тесто для бабы нужно очень долго; от этого зависит ее пышность и легкость. Обыкновенно выбивают до тех пор, пока на поверхности теста появятся большие пузыри.



*Раздвижная форма для бабы.*

Когда тесто поднимется, выложить его осторожно в высокую жестяную форму для бабы (до половины вышины), выложенную бумагой, которую нужно смазать маслом, обсыпать сухарями, дать еще подняться бабе в форме до ¾ вышины и поставить в русскую печь такой температуры, как для печения нежных булок (в очень легкий жар). Когда баба будет готова, то воткнутая щепочка будет совершенно суха. Раздвижная форма для бабы.

Готовую бабу переложить на подушку и все время, пока она не остынет, перекатывать осторожно со стороны на сторону; остуживать бабу нужно непременно на подушке, но не на решете, как остальные печенья, потому что она очень нежна и на решете может сломаться. Эту бабу можно сделать на большую и на меньшую пропорцию. Во сколько раз уменьшается или увеличивается количество желтков и муки, во столько раз нужно уменьшить или увеличить и пропорцию остальных продуктов. За неимением большой формы, тесто можно разделить на несколько форм.

● *Примечание.* Сдобные, высокие бабы и куличи можно делать только в том случае, если в квартире есть хорошая русская печка. В противном случае лучше делать менее сдобное тесто, т. е. на указанную пропорцию муки класть меньше желтков, сахару и масла. В духовом шкафу очень трудно испечь высокую, сдобную бабу; большею частью тесто оседает и образуется

“закал”, так как в духовом шкафу не может быть такой равномерный жар, как в русской печке. Чем лучше устроена печь, тем лучше выходят бабы и куличи. В духовом шкафу лучше всего делать бабу из той пропорции, которая указана здесь. В хорошей русской печке можно испечь бабу, в которую на 1,2 кг муки идет до 60 желтков. В духовом же шкафу из такого теста ничего не выйдет.

# Заварная украинская баба

Пропорция
*Муки пшеничной* — 600 г
*Сливок ординарных* — ½ бутылки
*Желтков* — 18 шт.
*Масла сливочного* — 200 г
*Сахару мелкого* — 200 г
*Изюму* — ¼ стакана
*Дрожжей* — 50 г

☛ РЕЦЕПТ

Взяв сначала из всего количества 1 стакан лучшей пшеничной муки, просеять ее в чашку и заварить 1 стаканом кипяченых горячих сливок, размешать хорошенько и дать остыть до теплоты парного молока; тогда развести в ½ стакане тепловатых сливок дрожжи, вылить их в заваренную муку, размешать и дать подняться. Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее желтки, сахар и масло. Желтки предварительно нужно растереть с сахаром и потом туда же прибавить растертое отдельно добела масло и все это, уже смешанное вместе, ввести в опару. После того всыпать в опару всю остальную муку, прибавить немного соли и изюм синий, предварительно перебранный от веточек и хорошо промытый. Затем выбить тесто хорошенько лопаточкой до такой степени, чтобы оно все превратилось в пузыри, и тогда поставить подниматься в теплое место. Когда тесто достаточно поднимется, то выложить его в специальную форму для бабы, но так, чтобы тесто всего не доходило до ¼ вышины формы, потому что оно должно еще подняться в печке. Форма для печения смазывается маслом и обсыпается мукой или же выкладывается промасленной бумагой. Баба должна печься в легком жару, но только, конечно, не в каленой печке. При печении бабы не следует сильно хлопать дверцей — может опасть. Готовность бабы определяется так же, как и готовность всех прочих печений — щепочкой.

Остуживать бабу нужно на подушке.

# Миндальные кольца

Пропорция
*Миндаля* — 400 г
*Белков* — 2 шт.
*Сахарной пудры* — 400 г
*Лимонного соку* — 1 ч. л.

Взяв 400 г сладкого миндаля и 10 зерен горького, ошпарить его кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на столе 10 минут; затем очистить от кожицы, просушить и нашинковать очень тонко вдоль зерна. В отдельной посуде растереть добела 400 г сахарной пудры с 2 белками, прибавляя по капле лимонной кислоты или лимонного соку, всего 1 ч. л. Когда масса хорошо разотрется, т. е. получит совершенно белый цвет и будет держаться на лопаточке, не спадая, то положить в нее приготовленный шинкованный миндаль, перемешать хорошенько, положить кучками на облатки (облатки берутся самого крупного размера и покупаются в аптекарском магазине) и разделать чайной ложечкой в форме колец. Вся масса должна лежать на облатке в форме колечка, средина же последней остается пустою. Приготовленные кольца поставить на листе в самый легкий жар в духовой шкаф. Кольца должны высохнуть, но иметь белый, а не румяный цвет. Если желают приготовить кольца розового цвета, то растертую массу подкрашивают кармином, а затем уже кладут шинкованный миндаль.

# Итальянское печение

Пропорция
*Миндалю* — 100 г
*Сахару* — 200 г
*Масла сливочного* — 200 г
*Муки пшеничной* — 300 г
*Желтков* — 4 шт.
*Коринки и гвоздики* — по 1 щепотке

☛ РЕЦЕПТ

Ошпарить миндаль кипятком, очистить от кожицы и истолочь в ступке помельче, прибавить корицы и гвоздики. Когда миндаль хорошо истолчен, то растереть отдельно сливочное масло, сначала одно, а потом с сахаром, прибавить туда же желтки, растереть еще. Затем в эту массу положить истолченный миндаль и муку, замесить тесто. Когда последнее будет хорошо проделано, то раскатать его потоньше, вырезать какими угодно фигурками, смазать каждую фигурку яйцом, посыпать сахаром, сложить на лист, посыпанный мукой, и испечь в легком духовом шкафу.

# Английское мелкое печенье к чаю

Пропорция № 1
*Муки пшеничной* — 500 г
*Масла сливочного* — 250 г
*Сахару мелкого* — 150 г
*Яиц целиком* — 3 шт.
*Имбирного* сахару — 17 г
*Соли* — 1 ч. л.
*Коринки* — 50 г

☛ РЕЦЕПТ

Просеять муку на стол, сделать в средине углубление в виде колодца, положить туда сначала яйца, сахар (тот и другой) и соль, размешать осторожно ножом все это с мукой. Когда получится тесто густоты жидкой сметаны, то положить туда холодное масло куском и вымесить тесто до гладкости, сначала ножом, а потом руками. Тесто должно быть очень рыхлое, а потому его не следует очень много месить. Приготовить тесто, вынести его на холод на 1 час, чтобы мука хорошо соединилась с маслом и сахаром. Затем раскатать тесто толщиною в ¼ вершка (1 см), нарезать резцом или выемкой различные фигуры, сложить тесто на листы, смазанные слегка маслом и посыпанные мукой, смазать каждую фигуру яйцом, посыпать вычищенной коринкой и испечь в среднем жару до золотистого колера. Сохранять до употребления на решетках в сухом месте.

Пропорция № 2
*Муки* — 500 г
*Масла сливочного* — 250 г
*Сахару мелкого* — 150 г
*Лимонного сахару* — 8 г
*Желтков* — 3 шт.
*Сливок* — 6 ст. л.
*Соли* — 2 г

☛ РЕЦЕПТ

Тесто приготовляется таким же образом, как и в первом случае, но только кладется не имбирный, а лимонный сахар, в самое тесто кладутся не яйца целиком, а желтки и сливки. Лимонный сахар приготовляется так: вымыть, вытереть лимоны и срезать с них верхнюю кожицу, срезая ее как можно тоньше, чтобы срезалась только одна желтая часть корки, так как только

желтая часть корки имеет аромат, белая же часть дает горечь. Срезав корку, высушить ее в очень легком жару или же, лучше всего, в тени солнца, потом мелко изрубить, сложить в ступку, прибавить туда же колотого сахару, растолочь хорошенько и просеять через шелковое сито. Цедра должна быть хорошо высушена, и сахар непременно должен быть взят кусками, а не мелкий, иначе цедра плохо столчется и сахар не будет иметь аромата. На 1 ложку цедры берется 50 г сахару.

● *Имбирный сахар.* Приготовляется так же, т. е. имбирь толчется с кусками сахара, потом все просеивается через шелковое сито. На 500 г сахару идет 32 г имбирю.

# Шанешки (сибирские булочки)

Пропорция
*Муки пшеничной* — 800 г
*Масла* — 200 г
*Сахару* — 100 г
*Желтков* — 6 шт.
*Молока* — 1½ стакана
*Дрожжей* — 50 г

Для смазки:
*Сметаны* — 2 ст. л.
*Масла* — 1 ст. л.
*Муки* — 2 ч. л.

☛ РЕЦЕПТ

Поставить опару на молоке из ½ всего количества муки. Когда опара поднимется, то положить в нее соль, растертые и смешанные вместе желтки, масло и сахар, высыпать остальную муку, замесить тесто и выбить его на столе руками до тех пор, пока не будет отставать от рук и стола; тогда поставить еще раз подняться в теплое место. Затем разделать круглые, плоские булочки, сложить их на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе, затем смазать их смазкой, приготовленной так: взять указанное количество сметаны, растереть ее с маслом, прибавить туда же 2 ч. л. муки, смазать этою массою булочки и поставить их печься в духовой шкаф средней температуры.

# Кюммель-нухен

Пропорция
*Молока* — 1½ стакана
*Муки пшеничной* — 600 г
*Сахару мелкого* — ½ стакана
*Масла столового — ½ стакана* — 100 г
*Масла сливочного* — 50 г
*Тмину* — 12 г
*Дрожжей* — 50 г
*Желтков* — 5 шт.

☛ РЕЦЕПТ

Распустить дрожжи в тепловатом молоке и поставить густую опару из всего количества молока и ½ части всей муки; когда опара хорошо поднимется через 15–20 минут, то слить воду, в которой поднималась опара, положить с ½ ч. л. соли, затем желтки, масло и сахар, приготовленные как всегда; можно, конечно, класть каждое в отдельности, т. е. сначала сахар, потом желтки и, наконец, распущенное масло, но при таком способе все это не может так хорошо и быстро соединиться между собою и с опарой, как в первом случае, а потому и самое тесто выходит не таким нежным.

Положив в опару растертую массу, вымешать ее хорошенько лопаточкой, всыпать остальное количество муки, выбить тесто в горшке лопаткой до тех пор, пока оно будет отставать от краев и стенок горшка, а также лопатки, и поставить еще раз подняться на 1½ часа.

Готовность подъема узнается так: если в поднявшееся тесто опустить лопаточку и оно сейчас же опадет, то готово.

Когда тесто хорошо поднимется, то разделать из него маленькие, круглые, плоские лепешечки, сложить их на лист, смазанный маслом, и поставить подняться на четверть часа; потом сделать в средине каждой булочки углубление пальцем и положить туда по кусочку сливочного масла, смешанного с тмином, и дать еще раз подняться минут 10, потом смазать желтком, разведенным молоком или сливками, и поставить в духовой шкаф в средний жар на 20 минут, пока не зарумянятся и будут свободно сходить с листа. Готовые булочки переложить на блюдо, смазать верх маслом и накрыть сыроватым полотенцем для того, чтобы отмякли.

# Слоеные пирожные

☛ РЕЦЕПТ

Приготовить слоеное тесто на 400 г муки. Когда будет совсем готово (раскатано 6 раз), то раскатать полосу толщиною в ½ пальца и испечь, как всегда, в горячем духовом шкафу. Приготовить яблочное пюре с сахаром, как для песочного торта. Когда слойка высоко поднимется и испечется, то разрезать ее на две ровные полоски по толщине, т. е. разделить на два слоя, одну полоску смазать приготовленным пюре, накрыть другой полоской, посыпать сахарной пудрой и разрезать слойку на полосы шириною в 3, а длиною в 1½ пальца. Эти пирожные можно смазывать также заварным кремом “патисьер”.

● *Примечание о пирожном миль фейль.* Приготовить слоеное тесто, раскатать его очень тонкой полоской и испечь. Приготовить крем патисьер и смазать им всю испеченную полоску теста; потом разрезать ее на несколько полос шириною пальца в три, сложить эти полоски одна на другую в несколько рядов, чтобы получилось довольно высокое пирожное; верхний ряд должен быть покрыт кремом, посыпать сверху изрубленными обрезками той же слойки, все густо посыпать ванильной сухарной пудрой и разрезать на полоски величиною с обыкновенное пирожное.

# Рулет из бисквита

Приготовить бисквитное тесто, как для обыкновенного бисквита, выложить его тонким слоем на лист, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выложив бисквит на лист, поставить в духовой шкаф в средний жар. Когда бисквит зарумянится и будет свободно сходить с листа, снять его на стол и сейчас же, пока горячий, смазать каким-либо вареньем: малиновым, земляничным или яблочным пюре, или заварным кремом патисьер — и сейчас же завернуть рулетом и посыпать мелким сахаром. Когда рулет немного остынет, то нарезать его в поперечном направлении, наискось, шириною в 1½ –2 пальца. (На 200 г муки, 200 г сахару и 15 яиц.)

# Зандкухен или песочное печенье

Пропорция
*Муки* — 400 г
*Масла сливочного* — 300 г
*Сахару* — 200 г
*Желтков* — 3 шт.
*Миндалю очищенного* — 50 г

☛ РЕЦЕПТ

Смешать муку с сахаром, сделать в средине ямку в виде колодца, положить туда желтки, щепотку соли и масло куском и замесить тесто руками, соблюдая все правила, как при приготовлении сдобного рассыпчатого теста. Затем вынести тесто на холод и застудить. Когда тесто остынет, то раскатать толщиною около ½ пальца, вырезать кружки маленьким стаканом, рюмкой или зубчатой выемкой, сложить их на лист, посыпанный мукой, смазать сверху белком, посыпать очищенным шинкованным миндалем и поставить в горячий духовой шкаф. Когда пирожные зарумянятся и будут свободно сходить с листа, то готовы. Вынув их из печки, дать немного остыть на листе, а потом снять осторожно на блюдо ножом; горячие снимать нельзя, потому что ломаются. Тесто для зандкухен можно делать с вареными желтками, которые нужно протереть через сито.

# Хворост

Пропорция
*Муки* — 300 г французской
*Сметаны* — 1 стакан
*Желтков* — 3 шт.
*Рому* — 1 рюмку
*Сахару в тесто* — 1 ст. л.
*Соли* — 1 ч. л.

☛ РЕЦЕПТ

Высыпать муку на стол, сделать углубление, положить сметану и желтки и замесить довольно густое тесто, прибавив во время замешивания рому, соли и сахару. Когда тесто будет приготовлено, то раскатать его очень тонко и нарезать различные фигурки: квадраты, полоски, розанчики, для которых сначала нужно вырезать выемкой кружки, потом склеить их вместе, положив один на другой (3–4 круга); склеив белком, сделать по краям надрезы резцом, чтобы потом образовались лепестки, и опускать их в отколерованный фритюр на вилке; квадраты опускаются во фритюр, намотанными на скалку; прочие фигурки опускаются прямо с шумовки. Когда хворост заколеруется и будет вздуваться пузырями, то готов. Вынув его на сито, покрытое бумагой, посыпать сахарной пудрой. Для того чтобы хворост был пышнее, лучше вздувался, его нужно жарить последовательно в двух посудах; в одной фритюр должен быть не особенно горячим, а в другой совершенно каленым. Сначала хворост опускается минуты на 2 в менее горячий фритюр, а потом перекладывается шумовкой в очень горячий. Вместо сметаны можно брать ¾стакана сливок.

● *Примечание.* Тесто должно быть раскатано тонко; толстый хворост не прожарится в средине и не будет хрустеть и рассыпаться.

# Меренги сухие

Пропорция
*Белков* — 10 шт.
*Сахарного песку* — 400 г
*Ванили* — 1 кусочек
*Сахарной пудры* — для посыпки

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить крепко белки; когда будут готовы, то начать понемногу всыпать туда сахарный песок и осторожно размешивать его с белками лопаточкой. Всыпав весь сахар, начать высаживать на бумагу корнетом или столовой ложкой продолговатые фигурки с гребешком наверху. Затем посыпать сверху все меренги пудрой, истолченной с ванилью, вспрыснуть водой, поставить в духовой шкаф в легкий жар и дать немного заколероваться. Когда будут готовы, то, сняв с бумаги, каждую штуку продавить немного пальцем с нижней (плоской) стороны, наполнить взбитыми сливками и склеить каждые две половинки вместе.

Для того чтобы готовые меренги лучше отставали от бумаги, их нужно смочить холодной водой с противоположной стороны.

# Меренги заварные (итальянские)

Пропорция
*Белков* — 8 шт.
*Сахарной пудры* — 400 г
*Ванили* — 1 кусочек

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

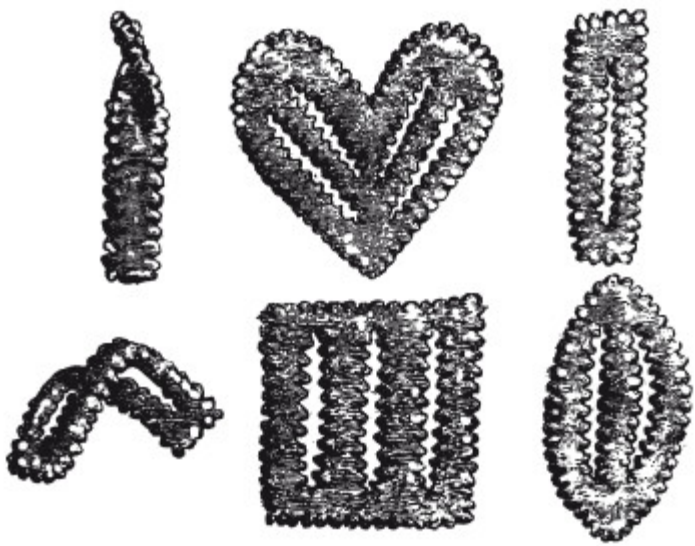
Отделить в кастрюлю белки, всыпать туда же сахарную пудру, положить ваниль, разрезанную вдоль, поставить кастрюлю на плиту и начать взбивать всю эту массу веничком, пока она загустеет, побелеет и станет пышной. Тогда, сняв кастрюлю с плиты, выложить эту массу в корнет и выпустить на лист, покрытый бумагой, круглые или продолговатые фигурки; за неимением корнета, можно выкладывать меренги на лист столовой ложкой. Затем поставить лист в духовой шкаф в легкий жар и дать подсохнуть, чтобы сверху образовалась легкая корочка. Если дома есть кондитерский котел, то лучше взбивать массу в котелке, чем в кастрюле.

# Мервейль (merveilles)

Под этим названием (по-русски их называют тоже “мервей”) приготовляется довольно быстро и просто пирожное, которое может быть подано и на сладкое в обеде (с взбитыми сливками) и к чаю.

Из 400 г муки и 100 г сливочного масла (можно взять и соленое, но предварительно промыть его от излишней соли) замесить на молоке густое тесто, прибавить в него 3 яйца цельных и 3 желтка.

Тесто лучше всего замешивать на столе. Если масло несоленое, прибавить на это количество 3 г соли и граммов 10 сахару. Прибавлять сахару больше нельзя, потому что пирожное будет сильно гореть при жарении. Способ приготовления такой, как и для хвороста.



*Мервейли.*

Собрав тесто и прибавив к нему немножко ванили (можно ванилина) или апельсинной цедры (натертой или мелко изрубленной), хорошенько проделать руками тесто.

Раскатав затем скалкою тесто до полупальца толщиной, нарезать его разными фигурками при помощи деревянного резца (лучше, чем медного, с которым надо быть осторожным и держать в безукоризненной чистоте) и жарить во фритюре.

Готовые пирожные вынуть на сито на бумагу, дать стечь жиру и обсыпать сахаром с ванилью.

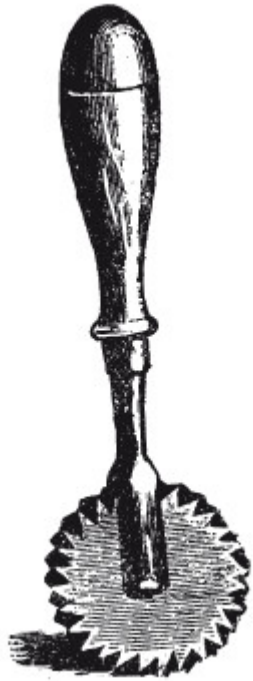
# Кулич более простой

Необходимые продукты и их пропорция
*Муки* — 600 г
*Масла* — 200 г
*Сахару* — 150 г
*Изюму синего* — 100 г
*Цукату* — 100 г
*Миндалю* — 1 ст. л.
*Желтков* — 6 шт.
*Молока* — ½ бутылки
*Дрожжей* — 50 г
*Ванили* — ½ палочки
*Кардамону* — несколько зерен
*Шафрану* — на 5 коп.

☛ РЕЦЕПТ

Сделать густую (бриошную) опару на молоке из половины всего количества муки.

Когда опара хорошо поднимется, то слить воду, в которой поднималась, прибавить желтки, растертые с сахаром и маслом добела, положить духи, цукаты, изюм, миндаль, всыпать остальную муку и выбить тесто хорошенько лопаточкой (до пузырей). Если тесто будет густовато, то прибавить с ½ стакана или больше подогретого молока и поставить подниматься вторично на 1 час. Перед печением можно прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков, размешать тесто сверху вниз, выложить в раздвижную форму или кастрюлю, приготовленную, как указано выше, и испечь в среднем жару.



*Резец.*

Все помещенные здесь бабы и куличи можно украшать сверху глазурью (помадкой), приготовление которой указано в рецепте дрезденского торта. Обливать кулич или бабу помадкой можно в то время, когда он остынет. Сначала нужно покрыть кулич помадкой ровным слоем; для этого нужно при обливании смазывать помадку горячим ножом. Помадка должна быть тоже теплая, иначе будет застывать на куличе кусками.

Покрыв кулич или бабу помадкой, сверху убрать цукатами или посыпать мелким драже или же подкрасить помадку кармином в розовый цвет и выпустить (ошприцевать) из наконечника в виде какого-нибудь рисунка — это зависит вполне от вкуса.

# Пирожное пат-а-шу и эклеры

Пропорция
☞ *Муки пшеничной* — 250 г (французской)
*Масла столового* — 200 г (1 стакан)
*Воды* — 2 стакана
*Яиц* — 6–8 шт. *Соли, сахару* — по вкусу

☛ РЕЦЕПТ

Вскипятить воду с маслом, всыпав туда 1 ст. л. сахару и 1 ч. л. соли. Когда жидкость закипит ключом, то всыпать туда же все количество муки сразу и быстро размешать лопаточкой, чтобы не было комков, просушить немного тесто на плите. Затем составить тесто на стол и начать вбивать в него яйца целиком, не зараз, а постепенно, прибавляя по одному яйцу, и мешать тесто в это время лопаточкой в одну сторону. Яйца прибавляют до тех пор, пока тесто начнет тянуться за лопаточкой — тогда довольно. Приблизительно на указанную пропорцию муки идет от 6–8 шт. яиц *(смотря по величине)*. Приготовив таким образом тесто, можно делать из него различные пирожные: пат-а-шу, эклеры, профитроли и проч. Лист для этого нужно посыпать мукой. Жар должен быть очень легкий, иначе пирожное сгорит снаружи, не пропечется внутри и опадет — не будет пышное. Муку для этого теста нужно брать французскую. Из нее пирожные выходят легче, чем из обыкновенной пшеничной муки. Если хотят сделать пирожное пат-а-шу, то приготовленное тесто выкладывают на лист столовой ложкой и придают каждой штуке круглую форму или же выпускают из корнета кучками. Когда пирожное испечется, то должно слегка зарумяниться и свободно сходить с листа. Дав ему немного остыть, делают с одного бока разрез и через него наполняют из корнета средину пирожного взбитыми сливками, заправленными сахаром с ванилью. Хорошо пропеченное пирожное должно быть как пузырь, пустое внутри. Это же пирожное, вместо сливок, можно наполнить заварным кремом патисьер, как для персиков бурдалю *(см. по оглавлению)*.

Профитролями называются те же пат-а-шу, но только меньшей величины; их выпускают из корнета с маленьким наконечником; когда испекутся, то фаршируют внутри кремом и обливают шоколадной подливкой; подают обыкновенно на сладкое.

Эклеры выпускаются из корнета в виде полосок, длиною в палец и шириною пальца полтора; когда испекутся, наполняются через разрез сбоку кремом патисьер, а сверху покрывают какой-

нибудь помадкой: шоколадной, розовой, фисташковой и пр. (Помадку *см. в этом отделе мазурек из песочного теста*.)

# Пирожное тарталетки с кремом и релижье

Для теста:
*Муки пшеничной* — 400 г
*Масла сливочного* — 300 г
*Сахару* — 100 г
*Яиц* — 2 шт.
*Или воды* — ¼ стакана

Для крема:
*Муки французской* — 50 г
*Яиц целиком* — 2 шт.
*Молока* — 1 бутылку
*Сахару* — 150 г
*Ванили* — ½ палочки

☛ РЕЦЕПТ

Приготовить тесто, как для песочного мазурека *(см. в этом отделе)*, раскатать его довольно тонко, вырезать зубчатой выемкой кружки, выложить ими тарталетные формочки так, чтобы средина была пустая (выкладываются только дно и бока), и наполнить их заварным кремом патисьер, а сверху покрыть тестом пат-а-шу *(см. выше)*, поставить в духовой шкаф в средний жар и держать до тех пор, пока тарталетки зарумянятся и будут свободно отставать от формочек — тогда готовы. Вместо заварного теста можно посыпать сверху миндальными макаронами, тогда на поверхности получается очень красивая и вкусная корочка. Крем делается, как всегда, но только в несколько измененной пропорции, чем для персиков бурдалю, т. е. более густой, чтобы не выплывал из тарталеток и чтобы они не размокли.

Эти же самые тарталетки, вместо крема, можно наполнить яблочным или абрикосовым пюре, а сверху покрыть из корнета заварной меренгой и посыпать рублеными фисташками и испечь, как указано выше. Для релижье приготовляется такое же тесто и такой же крем, как для тарталеток. Тесто раскатывается довольно тонко и разрезается на две равные полоски, шириною вершка в 2 каждая (10 см). Одна полоска кладется на лист, посыпанный мукой, и по краю делается рант кругом для того, чтобы не вылился крем; сделав кругом рант, наложить на средину полоски крем, закрыть сверху другой полоской, сделать на последней, на равном расстоянии (пальца три), поперечные надрезы ножом и поставить в духовой шкаф в хороший жар. Когда пирожное

зарумянится и сойдет с листа, то готово. Вынув из печки, посыпать пирожное сахарной пудрой и разрезать на полоски величиною в обыкновенное пирожное.

# Мелкие печенья

• *Стружки.* Взяв 50 г муки и 50 г сахару, 1 белок, 1 рюмку молока и смешать все вместе. Затем натереть лист воском и намазать на него тесто в виде лепешечек, на некотором расстоянии одну от другой, потом посыпать рубленым миндалем, фисташками и коринкой, поставить в духовой шкаф в сильный жар на 2 минуты и свертывать горячими на карандаш или палочку. Если остынут, то не свертываются, а ломаются.

• *Пале де дам.* 4 желтка растереть с 200 г сахара, положить туда же 100 г масла, растереть, влить от ¼ до ½ стакана молока, всыпать муки столько, чтобы тесто получило густоту пюре (200 г). Чем суше мука, тем меньше идет молока, лист натирается воском и тесто намазывается, как указано выше. Жар средний.

• *Анисовое печенье.* 100 г муки, 100 г сахару, 2 яйца целиком, 5 капель анису. Яйца и сахар смешать, поставить на плиту и взбить веничком до густоты сметаны; тогда прибавить муку, влить масла 50 г, размешать хорошенько, положить в корнет и высадить на лист, натертый воском, в виде лепешечек, посыпать сверху сахарным песком (крупным), подсушить в теплом месте 2–3 минуты и поставить в сильный жар.

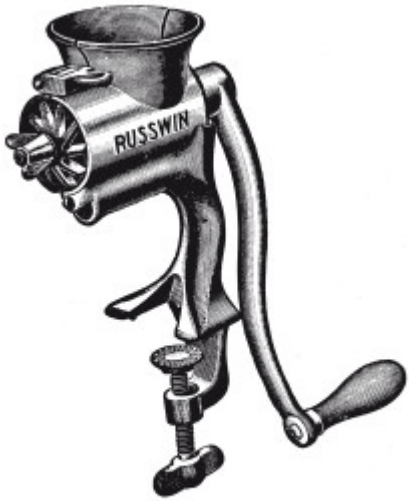
# Вафли из кислого теста

Пропорция
*Муки французской* — 200 г
*Молока* — ½ бутылки
*Яиц* — 3 шт.
*Сахару* — 50 г
*Сливочного масла* — 50 г
*Дрожжей* — на 2 коп.
*Сливок густых* — 1 стакан

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить русскую опару из половины количества муки и половины количества молока. Опара должна иметь густоту средней сметаны (как для блинов). Когда опара хорошо поднимется, то положить в нее желтки, растертые с сахаром и с маслом, всыпать остальную муку, прибавить щепотку соли, разбавить тесто тепловатым молоком, опять-таки до густоты средней сметаны, выбить хорошенько лопаточкой и поставить вторично подниматься, как обыкновенное кислое тесто. Минут за 10 до печения взбить густые сливки и белки, оставшиеся от желтков, каждые в особой посуде, и соединить вместе, положив белки в сливки. Затем положить эту массу в тесто, размешать осторожно сверху вниз, поставить посуду с тестом в холодную воду и печь вафли, смазывая доски несоленым шпеком и соблюдая все правила, касающиеся печения вафель, помещенных в обедах русского и французского стола. Испеченные вафли пересыпать сахарной пудрой и подавать как печение к чаю или же можно подать как сладкое блюдо на обед с взбитыми сливками, с вареньем, с каймаком.

# Дополнения



# Домашние заготовки

## Варенья и желе из красной и черной смородины

Предлагаемый здесь способ варки варенья из красной смородины может быть назван вполне экономическим, так как в одно и то же время получаются и желе, и варенье для пирогов и печений.

Очистив ягоды красной смородины от стебельков, взвесить их, чтобы определить, какое придется взять количество сахару. На каждые 400 г чищеных ягод берут 400 г сахару.

Залив в тазике сахар водою (на 400 г сахару ¾ стакана воды), сварить сироп, тщательно снимая пену, до густоты в 42° по ареометру, т. е. до такой степени, чтобы пузыри на сиропе лопались.

Когда сироп требуемой густоты готов, составить тазик на край плиты, опустить в сироп ягоды и, поставив снова тазик на плиту, довести сироп до кипения и осторожно, не ломая и не давя ягод, перемешать сироп, чтобы он равномернее и скорее закипел.

Когда сироп вскипит, снять с него образующуюся при этом пену и варить до тех пор, пока сироп будет падать с ложки в виде отрезанных капель; тогда процедить его сквозь редкое сито в каменную чашку, а затем сейчас же разлить по стаканчикам, в каких обыкновенно принято сохранять желе. Наливать стаканчики следует возможно полнее, так как при остывании желе займет уже несколько меньший объем. Разлив желе по стаканчикам, оставить их открытыми в продолжение двух дней на солнце для того, чтобы желе обсохло и свободно выходило из стаканчиков.

Когда разлитое по стаканчикам желе обсохнет, нарезать из бумаги кружки, смочить кружки спиртом или коньяком, накрыть ими желе, а затем уже заклеить стаканчики простой или пергаментной бумагой, хотя для смородинного желе эта последняя не необходима и совершенно достаточно смоченного спиртом бумажного кружка и дальнейшей упаковки стаканчика простой бумагой. Оставшиеся на сите ягоды могут идти еще на варенье для пирогов или на мармелад. На варенье сварить сироп до 42° по ареометру (взяв на каждые 1,2 кг ягод 600 г сахару), положить ягоды, раз вскипятить и, сняв начисто пену, разлить в чашки. Для определения густоты сахарных сиропов есть особые ареометры, называемые обыкновенно сахаромерами.

Считаем не лишним указать, что пену снимать следует, не

зачерпывая ее ложкой или шумовкой, как это нередко делают, а только касаясь к варенью нижней частью шумовки, а затем соскребая прилипшую к ней пену ножом. Такой способ значительно облегчает и ускоряет съемку пены.

Если из оставшихся ягод желают сварить мармелад, то их лучше сперва протереть, а затем, добавив сахару и воды, варить, хорошо промешивая, до густоты в 43°.

Готовый мармелад выливается в плоскую каменную чашку, в которой и дают ему окончательно застыть. Когда мармелад застынет полной массой, его вынимают из чашки и разрезают на деревянной доске квадратиками, палочками и другими формами, обваливают в сахарном песке и, дав слегка обсохнуть, укладывают в ящики или коробки рядами, перестилая каждый ряд бумагой.

## Варенье из листьев шиповника

Прежде всего следует сварить сироп.

На сироп обыкновенно берут вдвое больше сахару, чем листьев шиповника, по объему, т. е. на стакан (не очень плотно набитый) листьев шиповника берут два стакана сахара и заливают приблизительно стаканом воды.

Чтобы варенье было более ароматным, листья шиповника не следует перемывать, а чтобы они не были грязными, их лучше всего собирать после только что выпавшего дождя или утром после обильной росы.

Сироп для этого варенья предпочтительнее негустой, и чаще всего его варят градусов в 30 по ареометру. Если, помочив пальцы (большой и указательный) в холодную воду, захватить ими немного сиропа, то он должен тянуться в виде нитки, не разрываясь.

Когда сироп сварен до этой степени, опустить в него листья шиповника и, размешав их в сиропе, снять тазик с сиропом с плиты и оставить остынуть. Остывший (но еще слегка теплый) сироп слить с листьев и поставить в тазике (уже без листьев) снова на плиту вскипеть, прибавив к нему немного лимонного соку или даже, еще лучше, лимонной кислоты столько, чтобы ее не было почти совсем слышно на вкус, но чтобы сделать варенье не столь приторно пряным, каким оно выходит без этой прибавки.

Вторично варить сироп следует градусов до 35–36, если хотят иметь жидкое варенье, и градусов до 40, если хотят иметь варенье погуще. Мерить по сахаромеру.

В уваренный до желаемой густоты сироп вливают отцеженные ранее листья и, дав вскипеть, тотчас отставляют

тазик с плиты — и варенье готово. Его вливают в каменную большую чашку, дают остыть и разливают по банкам.

Если варенье предназначается впрок, то к сахару, взятому для варки сиропа, надо прибавить до ⅕ глюкозы (картофельной патоки); такой сироп дольше сохраняется, не засахариваясь.

Сироп должен быть хорошо проварен, т. е. вполне очищен от пены, чтобы при сохранении варенье не забродило. При соблюдении всех этих условий варенье получается ароматное, и лепестки вполне сохраняют свою форму.

## Варенье из малины

Малина появляется обыкновенно в первых числах июля и продолжается до 15 августа. Самая лучшая, спелая и сухая малина бывает в средине июля — это лучшее время для варки варенья.

Малину всегда следует собирать в сухую погоду, но никогда не после дождя, потому что из мокрой малины не получится хорошего варенья. Малиновое варенье можно варить двумя способами, а именно: с водой и без воды.

В первом случае, т. е. тогда, когда варенье варят с водой, поступают так: отобрав спелую крупную малину, очищают ее от веток и раскладывают попросторнее на блюде, затем вспрыскивают мадерой, коньяком, ромом, посыпают немного сахаром из всего отвешенного количества и оставляют малину в таком виде на холоду, в течение 2–3 часов, чтобы напиталась вином. Ягоды вспрыскивают вином для того, чтобы окрепли и не разваливались при варке. Затем приготовляют сироп, для которого на каждые 400 г ягод берут 600 г сахару или, самое меньше, 400 г.

Для малинового варенья всегда идет много сахару, потому что малина дает из себя много соку, который разжижает сироп, почему варенье без сахару не может долго сохраняться.

Для сиропа на каждые 600 г сахару берется ½ стакана воды.

Залив сахар холодной водой, ставят варить сироп, готовность которого определяется тем, что он весь сплошь покрывается пузырьками, как сеткой; от этого произошло выражение: “сварить сироп до сетки”. Уварив сироп до нужной густоты, опускают в него ягоды, наблюдая за тем, чтобы они не лежали друг к дружке близко, а наоборот, лежали как можно свободнее, потому что тесно положенные ягоды всегда мнутся. Всыпав ягоды в таз, дают варенью раз вскипеть и отставляют его на край плиты, чтобы ягоды напитались сиропом, потом вторично дают вскипеть и опять отставляют, и так поступают три раза. После этого

доваривают варенье на краю плиты, потряхивая тихонько тазик за ручку и снимая накипь. Готовность варенья определяется тем, что ягоды становятся прозрачны и опускаются на дно, а сироп становится настолько густым, что если его взять на ложку, то падает тяжелыми каплями или быстро густеет на льду. Готовое варенье сливают в каменные чашки и дают остыть. Затем складывают его в банки, накрывают кружком вощеной бумаги, пропитанной ромом, завязывают и так сохраняют в холодном месте. Во время варки в варенье прибавляют 1 ч. л. рому и 2 ч. л. лимонного соку. Ром прибавляется для того, чтобы варенье не заплеснело, а лимонный сок для того, чтобы оно сохранило свой цвет. При варке нужно непременно следить за тем, чтобы варенье не переварилось. Если малина переварена, то она теряет свой цвет.

При таком способе варки варенье всегда сохраняет свой аромат, потому что кипит очень мало.

Сахар для варенья нужно брать непременно колотый, и притом высший сорт рафинад, потому что от плохого сахару получается непрозрачный сироп и, кроме того, варенье скоро портится.

Для того чтобы в сиропе готового варенья не попадались зернышки от ягод, при укладывании варенья в банку сначала нужно выложить осторожно ягоды, а потом процедить туда же сироп через нечастое сито или редкий тюль. Во время варки нужно время от времени обтирать края таза мокрой тряпочкой для того, чтобы не образовался налет, отчего варенье засахаривается.

Второй способ варки варенья без воды считается наилучшим, но сложнее первого, а потому требует известного навыка. Этот способ до некоторой степени походит на киевский способ варки варенья.

Сахар берется в таком же количестве, как и в первом случае. Рецепт варки состоит в следующем:

Отобрав нужное количество самой лучшей спелой малины, раскладывают ее попросторнее на блюде, вспрыскивают вином и посыпают всем количеством сахара, и так оставляют на холоду в продолжение 6 часов, пока весь сахар не впитается в ягоды и последние не дадут из себя сока.

По прошествии этого времени на противень кладут горячие уголья и ставят на них таз с ягодами, и дают раз вскипеть, потом отставляют на стол и дальше поступают, как указано выше.

Признак готовности тот же самый.

Как сырые ягоды, так равно и готовое варенье не следует держать в тазу, потому что оно получает привкус меди. Варенье

без воды можно варить и не на угольях, а на плите, как указано выше, но нужно следить за тем, чтобы плита была очень горячая.

## Варенье из виктории

Ягоды нужно собирать не перезрелые и в сухой солнечный день.

Снять ягоды с веточек, разложить на блюде, вспрыснуть малагою, ромом или коньяком и поставить на лед часа на 3, чтобы они окрепли. На сироп взять на 400 г ягод 400 г сахару и воды, чтобы только смочить сахар. Когда сироп начинает кипеть иголками, опустить в него ягоды, встряхнуть таз, чтобы они хорошенько смешались с сиропом, прибавить 2 ст. л. лимонного соку и 2 ст. л. белого рому или коньяку, как средство предохранения от плесени, и дать один раз сильно вскипеть; затем снять накипь и отставить минуты на 2–3, опять дать вскипеть и отставить, и сделать это раза три, а потом доваривать варенье на медленном огне, снимая пену. Когда варенье готово, ягоды станут прозрачными и опустятся на дно, тогда варенье вылить в чашку и поступать с ним, как сказано в предыдущем рецепте. Варенье это можно также варить и без воды, как и малиновое.

Варенье из клубники, морошки, черной и красной смородины варится точно так же, но только у черной смородины перед варкой обрезаются кончики (бородки), и так как смородина вообще кислее других ягод, то сахару берется больше — 600 г сахару обязательно.

● *Примечание.* Перед варкой черную смородину ошпаривают кипятком, чтобы кожица не морщилась и стала мягкою.

## Варенье из брусники

Взяв килограмма четыре или больше лучшей, отборной, не мятой брусники, вымыть ее, откинуть на решето и дать стечь воде. Затем приготовить густой сахарный сироп. На последний берется сахарный песок и воды такое количество, чтобы положенный в таз сахар был только смочен ею. На 4 кг брусники идет 2 кг сахару, т. е. на каждые 400 г ягод 200 г сахару. Смочив сахар водой, поставить варить из него сироп, почаще тряся таз за ручку, чтобы сахар быстрее распускался. Сироп следует варить до такой степени, чтобы вся поверхность таза была покрыта пузырьками, как сеткой. Сварив сироп до надлежащей густоты, опустить в него перебранные и высушенные ягоды; дать им сильно вскипеть два раза, а потом варить все время на медленном

огне, снимая пену. Варить нужно до тех пор, пока уже пены не будет и сироп станет совершенно прозрачным; тогда остудить и переложить в банки. Сохранять, как и прочие сорта варений. В это варенье можно также прибавлять яблоки и груши. На 4 кг ягод кладется 2 десятка груш “бланк” и 10 яблок “черное дерево”. Яблоки и груши предварительно очищаются от кожицы и натираются лимонным соком, потом разрезаются на 4 части каждая штука и кладутся в варенье, когда ягоды будут наполовину готовы. Если варенье из брусники предназначается для салата, то сахару кладется меньше: на 400 г ягод 200 г сахара, а если для чая, то 400 г на 400 г.

## Варенье из зеленого крыжовника

Время варки крыжовника — от 24 июня по 1 июля, когда он еще не созрел и совершенно твердый.

Собрав его достаточное количество, отобрать самые крупные ягоды и обрезать веточки и засохшие кончики, сделать вкось надрезы и вычистить все зернышки; очищенные ягоды кладутся в воду с льдом. Когда весь крыжовник приготовлен таким образом, воду слить, а ягоды откинуть на решето и дать воде хорошенько стечь. Затем положить в медный таз ряд вишневых листьев, ряд крыжовника, опять ряд вишневых листьев и т. д., залить все 90° спиртом так, чтобы он только покрыл ягоды и листья; поставить на плиту и дать вскипеть раза два, после чего слить спирт, а ягоды опять опустить в холодную воду со льдом, дать немного полежать в ней, потом слить воду прочь, отбросив их на решето, обсушить хорошенько. В это время приготовить сироп следующим образом: на 400 г крыжовника взять 400 г сахару рафинаду, положить в таз, налить воды, но совсем немного, только чтобы смочить сахар, поставить на плиту и дать покипеть немного — сварить легкий сироп, затем, отставя сироп с огня, опустить в него ягоды, влить 2 ложки лимонного соку и 2 ложки белого рому, дать постоять несколько минут, пока ягоды не наполнятся сиропом, поставить опять на плиту, дать раз сильно вскипеть и отставить опять минуты на 2–3. Так поступить раза 3, и затем варить крыжовник на легком огне до готовности, т. е. пока ягоды не сделаются прозрачного зеленого цвета и погрузятся на дно. Для вкуса в сироп прибавляют немного ванили, несколько листков герани или пластинки лимона без зерен.

Когда варенье готово, вылить его в фарфоровую или каменную чашку, в которой и дать ему остыть; затем сложить в банки, положить кружок вощеной бумаги, завязать пузырем и поставить в прохладное сухое место.

## Варенье из барбариса

Самый лучший, зрелый барбарис можно получить в сентябре месяце; позднее он уже не годится для варенья, потому что уже теряет свой цвет и очень разваривается.

Отобрав нужное количество барбариса, очищают его от зернышек и ошпаривают кипятком. Последнее делается, впрочем, только в том случае, если барбарис недостаточно созревши, т. е. если кожица его очень тверда. Если же барбарис совершенно созревший, то ошпаривать его не надо. В тех случаях, когда барбарис ошпаривают, поступают так: ошпарив его кипятком, закрывают крышкой и так дают постоять 20 минут. После того откидывают барбарис на сито, дают стечь воде и тогда уже кладут в сироп. Для барбарисового варенья на каждый фунт ягод берут 1 ф. сахару: вспрыскивают его водой и варят сироп немного жиже, чем на прочие варенья, т. е. не до состояния “иголок”, а только до такой степени, чтобы сироп падал с ложки каплями. Когда сироп готов, то опускают в него барбарис и варят на сильном огне до тех пор, пока ягоды погрузятся на дно и станут прозрачны. Барбарис следует всегда варить на сильном огне, иначе теряет цвет.

## Варенье из лимонов

Взяв нужное количество толстокожих лимонов, вымочить их в холодной воде в продолжение 12 суток, каждый день переменяя воду. Вымачиваются лимоны для того, чтобы получили мягкость. По прошествии этого времени сложить все лимоны в таз, залить холодной водой в таком количестве, чтобы были покрыты водой доверху, и поставить вариться на плите; варить нужно до мягкости, что можно определить, воткнув в лимон тонкую соломинку. Если соломинка входит свободно в средину лимона, то он готов. Таким образом нужно пробовать каждый лимон, потому что не все они свариваются в одно время. Одни варятся дольше, другие скорее. Сварившиеся лимоны вынуть шумовкой из отвара и остудить в подушках. Это делается для того, чтобы корочка лимонов была нежна и мягка. Если же остуживать лимоны на холоду, то корочка затвердеет и будет грубая. Остудив лимоны, разрезать каждый из них на 4 части вдоль и вынуть осторожно все зернышки. Затем взвесить все лимоны и на каждый фунт лимонов отмерить в таз 1½ ф. сахару рафинаду кусками. Отмерив в таз весь сахар, залить его отваром, в котором варились лимоны, считая на каждые 300 г сахару 1 стакан отвару. Залив сахар отваром, поставить вариться легкий сироп, т. е. чтобы сахар

только распустился и несколько раз вскипел. Когда сироп будет готов, то залить им лимоны и так оставить в сиропе на сутки. По прошествии этого времени слить сироп с лимонов, вскипятить его один раз, опять залить им лимоны и оставить их опять на сутки, и так поступить всего три раза. В третий раз, т. е. на третьи сутки, уварить сироп уже до надлежащей густоты, т. е. до такой степени, чтобы сироп не лился с ложки, а падал тяжелыми каплями, которые при падении должны тянуться в виде нитки. Уварив сироп до надлежащей густоты, процедить его на лимоны, уложенные в стеклянные банки, и так оставить до употребления.

● *Примечание.* Нужно заметить, что лимоны сначала отваривают в чистой воде, а не в сиропе, потому что, сваренные в сиропе, они окаменеют и будут жесткие. Для того же, чтобы лимоны пропитались сиропом, их в продолжение трех суток держат в сиропе, пока еще последний не сварен до готовности. Варенье из апельсинов варится таким же способом.

## Варенье из вишен

Очистив спелые (не мятые) вишни от косточек машинкой или шпилькой, взвесить их, вспрыснуть ромом и обсыпать сахаром из того количества, которое отмерено на сироп. Сахару для очищенных вишен берется такая пропорция, как и для прочих сортов ягод, т. е. на 100 г ягод — 100 г сахару.

Если же вишни не очищаются от косточек, то сахару берется больше: 100 г ягод — 150 г сахару. Варенье из вишен можно варить и без воды, и с водой, как указано в рецепте малинового варенья. Готовность варенья определяется так же, как указано выше.

## Варенье из кизиля

Кизиль можно варить с косточками и без косточек; последние вынимаются так же, как и из вишен. После чистки кизиль также вспрыскивается ромом. Пропорция сахару та же, как и для прочих сортов ягод, но так как кизиль тверже других ягод, то варенье из него варится с водой. Положив сахар в таз, залить его водой, считая на каждые 400 г сахару 1 стакан воды, и сварить легкий сироп, т. е. дать вскипеть несколько раз, потом остудить немного сироп, чтобы был теплый, но не горячий, и опустить в него кизиль. После этого поставить на плиту и дать вскипеть два-три раза, затем перелить в каменную чашку и оставить так до другого дня, чтобы ягоды напитывались сиропом. На другой день опять переложить в таз и дать вскипеть сильно два-три раза, а потом

составить на медленный огонь и доварить до готовности. Во время варки также нужно снимать пену шумовкой, как и с прочих варений.

## Варенье из персиков и абрикосов

Отобрав спелые персики, надрезать кожицу, обланжирить их в кипятке, но только не давать кипеть, а то сморщатся. Когда кожица будет свободно слезать, то очистить их от нее и переложить в холодную воду (косточки не вынимать). Приготовить легкий сахарный сироп, как для кизиля, и взять сахару такую же порцию, как и для прочих сортов варений. Когда сироп прокипит несколько раз, то опустить в него персики и дать вскипеть два-три раза и, перелив в каменную чашку, оставить так до другого дня. На следующий день слить в таз один сироп, оставив персики в чашке, вскипятить его хорошо, залить персики горячим сиропом и так оставить. На третий день повторить то же самое, а на четвертый день уже вскипятить сироп с персиками, сначала на сильном огне, а потом доварить на медленном огне.

Готовность определяется тем, что персики становятся совершенно прозрачны. Если персики совсем готовы, а сироп еще жидок, то нужно персики вынуть в чашку, а сироп поставить еще кипеть, пока не будет капать с ложки тяжелыми каплями и быстро густеть на льду (сделать пробу); тогда уже залить им персики.

При таком способе варки персики сохраняют свой вкус и форму, не сморщиваются и не разваривaются. Если были взяты недозрелые персики, то их нужно варить на один день дольше, т. е. заливать горячим сиропом не три, а четыре раза. Точно так же варится варенье из абрикосов и желтых слив. Синие сливы венгерские можно не очищать от кожи, а только наколоть булавкой.

## Варенье из груш и яблок

Для варенья лучше брать твердые сорта груш и яблок, потому что мягкие сорта очень трудно варить — они быстро разваривaются и теряют свою форму. Очистить яблоки или груши от кожицы, натереть лимоном, разрезать каждую штуку на четыре части и опустить сейчас же в сироп, иначе потемнеют. Сироп для яблок и груш приготовляется легкий, как и для персиков, потому что от варки в густом сиропе они сморщиваются и становятся твердыми. На каждые 400 г очищенных груш или яблок берется 400 г сахару и 1 стакан воды.

Опустив груши в сироп, сначала вскипятить на сильном огне,

потом дать тихо кипеть на краю плиты, и если куски мелкие, то можно сварить сразу. До готовности в один день, а если крупные — то в два дня. Когда груши будут готовы, то станут прозрачны, а сироп сделается густым. Для придания лучшего вкуса во время варки можно прибавить одну палочку ванили, разрезанную вдоль, а для того чтобы варенье не заплесневело, положить лимонной кислоты.

Груши мелкие и средней величины можно варить цельными. В этом случае их не нужно очищать от кожицы сырыми, потому что они темнеют, а сначала их нужно сварить в кипятке до полуготовности (вскипятить несколько раз), потому очистить от кожи и сварить уже до полной готовности в сиропе, как персики.

## Цукаты из дыни или арбуза

Взяв недозрелую дыню, очистить ее от кожи и семечек и нарезать довольно крупными, толстыми кусками. Тонкие куски не имеют после варки красивого вида — сморщиваются. Нарезав дыню, сложить куски в каменную чашку, залить кипятком, чтобы были покрыты, и так оставить до другого дня. На следующий день эту воду слить, залить куски свежим кипятком; так повторять 4–5 дней. Чем тверже (сырее) дыня, тем дольше нужно ее мочить.

Затем на 5-й день приготовить легкий сироп, как и для предыдущих сортов варений, залить им дыню и варить опять-таки в продолжение нескольких дней, давая каждый день вскипеть сиропу несколько раз (не вынимая дыню). Когда куски дыни будут готовы, то сделаются совершенно прозрачными. Тогда, остудив их, сложить поосторожнее, чтобы не сломать, в большие стеклянные банки, залить сиропом и сохранять, как все варенья. Или же, вынув их по окончании варки из сиропа, разложить попросторнее на блюде и дать подсохнуть в теплом месте. Как в первом, так и во втором случае получаются очень хорошие цукаты, которые обыкновенно употребляются для уборки тортов, печений и входят очень часто в состав сладких блюд. Если сохраняют цукаты подсушенными, без сиропа, то последний можно употреблять для различных сладких блюд: желе, муссов, мороженых, на подливки к пуддингам, а также для смазывания тортов.

● *Примечание.* Все те сорта варений, которые варятся в продолжение нескольких дней, при остуживании их в сиропе (когда положены в чашку) должны быть сверху покрыты восковой бумагой, чтобы не заветривали: персики, абрикосы, яблоки, груши, дыня и проч.

## Варенье из китайских яблочков

Отобрав хорошие, не особенно спелые китайские яблочки, отрезать немного стебельки, отрезать бородки и наколоть их булавкой или, лучше всего, проткнуть деревянным колышком вдоль насквозь. Это делается для того, чтобы яблочки напитывались сиропом. После этого обланжирить их, как персики, и варить в легком сиропе в продолжение 4–5 дней, давая каждый день вскипеть по одному разу. Когда будут готовы, то сделаются совершенно прозрачными, а сироп должен сделаться густым — тянуться между пальцами в виде тонкой нитки. Сахару берется — как обыкновенно.

Варенье из рябины приготовляется точно так же. Спелую рябину нужно разделить на небольшие веточки, обмыть, отсушить на решете, наколоть ягоды булавкой и варить, как яблочки.

## Общее примечание для всех варений

При варке всякого варенья не следует мешать его ложкой, так как ягоды или фрукты от этого мнутся, а для того чтобы оно равномернее варилось и сироп не пригорал ко дну, таз нужно часто трясти за ручку или если ее нет, то за край. Во всякое варенье можно прибавлять картофельную патоку (на 400 г ягод — 1–2 ст. ложки) для того, чтобы варенье не засахаривалось, но можно варить и без патоки.

Соблюдая все правила, указанные в данных рецептах, можно сварить хорошее варенье, которое долго не портится.

## Заготовка пюре из различных ягод

Взяв нужное количество ягод земляники, малины или черной смородины, очистить от веток, обмыть холодной водой, положить на решето, дать стечь воде и протереть через решето. Сколько по весу получится готового пюре или соку, столько же по весу всыпать в него мелкого сахару, размешать и поставить на лед в каменной чашке. Пока пюре стоит на льду, его нужно почаще мешать лопаточкой, чтобы сахар не оседал на дно, а соединялся с пюре. Когда пюре будет готово, т. е. сахар распустится, отчего пюре сделается клейким, то, взяв шампанские или какие-либо другие бутылки из толстого стекла, вымыть их хорошенько и вспрыснуть ромом. Последнее делается для предохранения пюре от порчи. Приготовить таким образом бутылки, налить в них пюре; закупорить плотно пробками и засмолить их, если возможно, белой смолой или сургучом. Потом завернуть каждую

бутылку в солому, поставить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить вариться. Время варки 20 минут, считая с той минуты, как вода закипит. Сварив пюре, дать ему остыть, не вынимая бутылки из воды, а то будут лопаться, потом вынести на ледник, положить боком и сохранять в таком виде все время, изредка поворачивая.

Пюре это можно также и не проваривать, а сохранять в сыром виде. Способ приготовления пюре в сыром виде — тот же самый, что и в первом случае. После того как пюре уложено в бутылки и последние закупорены, их нужно вынести на лед и закопать в сухой песок, горлышком вниз.

Песок должен быть обязательно сухой, иначе пюре может заплесневеть.

Пюре это большею частью приготовляется только из трех сортов ягод, а именно: земляники, малины и черной смородины. Из вишен и красной смородины надо выдавливать сок прессом.

Сохранять в песке можно не только пюре, но и цельные ягоды, которые должны быть взяты самые спелые. Перебрав и очистив от веточек нужное количество ягод, сложить их в бутылки, вспрыснутые ромом, как и для пюре.

При укладывании каждый ряд ягод пересыпать сахаром. На каждый фунт ягод идет фунт сахару.

Укладывать не следует очень плотно, потому что от этого ягоды мнутся. Уложив все ягоды, бутылки закупоривают пробками, засмаливают белой смолой и сохраняют в песке.

## Смоква из рябины, яблок, слив и проч

Самую лучшую и дешевую рябину можно получать в октябре месяце. Рябина теряет горечь после того, когда ее, как говорят, “хватит мороз”.

Отобрав крупные ягоды рябины, вымыть их, положить в муравленый горшок, накрыть плотно крышкой и поставить в духовую печь умеренной температуры на 5 часов. Когда ягоды будут мягкие, то переложить их в таз, залить горячей водой настолько, чтобы вода покрыла их, и поставить варить до такой степени, пока ягоды не разварятся совершенно в кашу, тогда протереть их через частое решето или сито. Полученное пюре из ягод смерить стаканами, и сколько выйдет стаканов пюре, столько же всыпать в него стаканов мелкого сахару и поставить варить, почаще мешая лопаткой, чтобы пюре не пригорало ко дну таза. Варить пюре следует до тех пор, пока оно сделается настолько густым, что будет совершенно отделяться от дна таза в то время, когда его мешают лопаточкой.

Готовое пюре вылить ровным слоем на фарфоровые блюда, смоченные вином или водкой, и поставить в теплое место сохнуть. Через два-три дня, когда пюре высохнет, нарезать его длинными полосками, каждую полоску перерезать на несколько равных частей, обвалять в сахаре, сложить в стеклянные банки, накрыть бумагой, обвязать веревочкой и так сохранять.

Нужно заметить, что чем дольше варить пюре, тем больше испаряется из него воды, оно становится гуще и от этого, конечно, приобретает лучший вкус, но зато теряет цвет — становится бледнее. Для избежания потери цвета можно варить пюре и не до полной готовности, а меньше, именно до тех пор, пока пюре станет настолько клейким, что не будет стекать с лопаточки. Проварив до такой степени пюре, его также сливают на блюдо, дают немного остыть и затем, обмакнув чайную ложечку в отделенный на тарелку яичный белок, разделывают этой ложечкой небольшие шарики, закатывают их в сахаре и также укладывают в стеклянные банки.

Точно так же можно приготовить смокву из яблок, абрикосов и слив. Но только яблоки и сливы разрезаются пополам (из слив вынимаются косточки), и припускают в собственном соку до мягкости на плите в закрытой посуде, а потом уже прямо протирают через сито и дальше поступают, как и с рябиной.

## Абрикосовая наливка

Приготовляется наливка так: взяв нужное количество спелых абрикосов, разрезать их пополам и вынуть зернышки, часть которых нужно наколоть и положить в наливку для придания последней аромата.

Разрезав и вычистив все абрикосы, уложить их в бутыль до ¾ вышины последней и залить 90° спиртом так, чтобы спирт совершенно покрыл абрикосы, наполнив бутыль доверху, закрыть плотно пробкой, завязать пузырем и оставить в таком виде на 3 или 8 месяцев (чем дольше, тем лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествии этого времени слить наливку, т. е. процедить и перелить в другие бутылки. Такая наливка, конечно, совсем не сладкая, но, по желанию, можно приготовить из нее сладкую или, как говорят, “киевскую наливку”.

Сладкая наливка приготовляется так: вылив процеженную наливку в таз, положить в нее мелкий сахар, считая по 400 г сахару на 1 бут. наливки, и дать несколько раз вскипеть, чтобы сахар распустился. После того остудить наливку, перелить в бутылки, закупорить и запечатать сургучом и так оставить на ½ года или на 1 год.

Чем дольше стоит наливка, тем она становится крепче и гуще.

Оставшиеся в бутыли абрикосы не выбрасывать вон, а засыпать сахаром, считая на каждый фунт абрикосов один фунт сахару. Или же вместо сахару можно залить топленым медом в таком количестве, чтобы мед покрыл все абрикосы. Затем закупорить, завязать пузырем и оставить так на 1 год. По прошествии вышеуказанного времени полученную наливку процедить. Получается отличная, крепкая, ароматная наливка.

Таким же способом можно приготовить наливку из вишен и персиков.

## Черносмородинная наливка запеканка

Отобрав нужное количество самой спелой черной смородины, очистить ее от веточек, промыть, отсушить на решетах, положить в муравленый горшок, залить водкой 45° в таком количестве, чтобы она покрыла ее, закрыть горшок плотно крышкой и поставить в русскую печь в легкий жар после хлебов на 5–6 часов.

Затем переложить ягоды из горшка в “бутыли” (стеклянные толстые бутылки), обвернутые соломой, в таком количестве, чтобы ягоды доходили только до трех четвертей вышины бутыли, и залить каждую бутыль доверху уже 90° спиртом.

Затем покрыть толстой сахарной бумагой, сделать на ней наколы иголкой для доступа воздуха. Закупоривать пробками нельзя, потому что в то время, когда начинается брожение, бутыль разорвет. Закрыв бутыли бумагой, вынести их в погреб и держать в таком положении полгода, а то самое меньшее три месяца. Наливки, приготовляемые в более короткий срок, уже не успевают так хорошо настояться, а потому не имеют должного вкуса и крепости. Через полгода разлить эту наливку по бутылкам и закупорить пробками; сохранять до употребления в холодном сухом месте. Перед сливанием в бутыли наливку не мешает процедить через кисею для того, чтобы в ней не попадались кусочки ягод. Если желают иметь подслащенную или так называемую киевскую наливку, то перед разливом в бутылки, процедив ее, нужно измерить бутылками; на каждую бутылку наливки положить 500 г мелкого сахару, поставить наливку с сахаром на плиту и дать раз вскипеть, затем остудить и тогда уже разливать по бутылкам.

## Вишневая наливка

Отобрав самые лучшие, спелые вишни, очистить от веточек,

промыть, обсушить на решетах, сложить в бутылки до трех четвертей вышины, залить доверху каждую бутыль 90° спиртом, накрыть бутыли сахарной бумагой, сделав на последней наколы иголкой, и поставить в таком виде на полгода настаиваться. По прошествии этого времени слить с ягод спирт и приготовить из него киевскую наливку, как указано выше, а ягоды залить доверху чистым медом, который стекает с сотов, и приготовить вторую наливку, как указано выше; можно опустить в каждую бутыль для придания наливке аромата 100 г растолченных косточек вишен, если бутылка большая. Через 3 месяца или полгода процедить наливку через кисейку, разлить по бутылкам, закупорить пробками и сохранять в холодном сухом месте.

## Квас хлебный

Взяв 1,4 кг московского солоду и столько же ячневого солоду, смешать вместе, прибавить туда же 1 кг пеклеванной муки и всю эту смесь развести таким количеством кипятку, чтобы получилась жидкая кашица, и поставить все в хорошо вытопленную русскую печь на 6–7 часов. По прошествии этого времени переложить эту массу в кадку и разбавить еще кипятком — бутылок 25, размешать и оставить так на сутки в теплом месте, изредка помешивая лопаточкой, чтобы не оседало на дно. Через сутки слить сусло, процедить через сито в круглую кадку, отделив часть его — 2–3 бут. в кастрюлю, прибавить туда сахарного песку 800 г и 50 г мяты, закрыть крышкой и дать вскипеть несколько раз, а потом прибавить этот отвар в сусло и остудить последнее. В это время приготовить довольно густую опару из 100 г гречневой муки и 50 г дрожжей. Когда опара хорошо поднимется и сусло остынет, то прибавить ее к суслу, размешать и поставить квас в темное место, где держать до тех пор, пока опара всплывет на поверхность; тогда снять ее шумовкой прочь, а квас процедить через частое сито, разлить по бутылкам, закупорить и держать в обыкновенной комнатной температуре до тех пор, пока внутри на стенках бутылок появятся пузырьки; после того вынести на лед, где и держать все время до употребления.

## Сухарный квас

Пропорция
*Сухарей хлебных* — 3,2 кг
*Кипятку* — 32 бутылки
*Патоки красной* — 2 кг
*Изюму синего* — 100 г

*Мяты* — 100 г
*Муки крупчатой* — 2 ст. л.
*Дрожжей* — 50 г

☛ РЕЦЕПТ

Взяв хорошо высушенных, поджаренных, румяных сухарей черного хлеба, сложить их в чистую кадочку; туда же положить мяту, обварить кипятком, закрыть плотно кадку, укутать сверху войлоком и так оставить на сутки. По прошествии этого времени процедить квас через частое сито, положить патоку и подбойку из дрожжей и пшеничной муки (для кваса лучше всего брать пивные дрожжи). Подбойку нужно класть обязательно в теплый квас.

Положив дрожжи, оставить квас в теплом месте на 5 часов, чтобы забродил, потом процедить через полотно, разлить в бутылки; в каждую бутылку положить синего малагского изюму, закупорить, засмолить бутылки и вынести на холод. Употреблять не ранее как через 5 дней.

**ЛИМОННЫЙ КВАС**

Пропорция
*Лимонов* — 6 шт.
*Патоки, меду или сахару* — 1,2 или 1,4 кг
*Кипятку* — 26 бут.
*Изюму белого* — 400 г
*Дрожжей* — 50 г
*Муки пшеничной* — 1 ст. л.

☛ РЕЦЕПТ

Взяв хорошие зрелые лимоны, обмыть и нарезать их тонкими ломтиками, не срезая цедры; вынуть все зернышки, иначе квас будет горький, положить лимоны в бочонок, лучше всего каменный, прибавить туда белого очищенного изюма, из которого также вынуть зернышки, и белой сахарной патоки или сахару рафинаду, но лучше всего свежего меду, залить это все одним чайником (5 бут.) кипятку, накрыть и оставить так до следующего дня в теплом месте. На другой день залить все это остуженной отварной водой в количестве еще 21 бут., прибавить туда же дрожжи, лучше всего пивные или, за неимением последних, обыкновенные сухие, разведенные тепловатой водой и заправленные немного мукой (1 ст. ложка). Положив дрожжи, оставить квас в теплом месте до тех пор, пока закиснет: это можно легко узнать, потому что лимоны и изюм поднимутся наверх. Тогда процедить квас через тонкое полотно, разлить в бутылки, закупорить и вынести на холод.

Употреблять не ранее как через 5 дней. Для того чтобы сахар лучше распустился, его можно залить частью воды (2 бут.) и вскипятить, и тогда уже сиропом залить лимоны и прибавить остальной кипяток.

## Заготовка впрок щавеля

Взяв нужное количество щавелю (не менее 4 кг); перебрать его, промыть, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и утушить в собственном соку до мягкости. Когда щавель будет настолько мягким, что его можно растереть пальцем, то откинуть его на сито и протереть. Полученное пюре переложить в широкую кастрюлю или, еще лучше, в глубокий сотейник, поставить на плиту и высадить пюре до такой степени, чтобы держалось на лопаточке, не стекая. После того переложить пюре в каменные чашки и дать совершенно остыть; потом переложить в каменные горшки или банки, покрыть сверху восковой бумагой, а сверх последней полить полузастывшим чистым салом так, чтобы последнее имело слой толщиною 2–3 пальца, завязать пузырем и сохранять в холодном сухом месте.

● *Примечание.* Так как щавель содержит в себе большой процент воды, его следует тушить в собственном соку, а не отваривать в воде. Во время тушения щавель нужно почаще промешивать лопаточкой со дна, чтобы он равномерно тушился, в противном случае не будет иметь ровного цвета, потому что щавель, лежащий на дне кастрюли, утушится быстро, а верхние ряды останутся сырыми. После тушения полученное пюре из щавеля высаживается (выпаривается) на плите для того, чтобы удалить из него воду, от присутствия которой консерв может испортиться. Поэтому чем гуще высажено пюре, тем дольше оно сохраняется. Если взять очень молодой щавель, то корешки от него не следует выбрасывать вон, потому что они содержат в себе много соку. Корешки эти следует отделить от листьев, промыть и припустить в собственном соку до мягкости, потом протереть через сито, смешать вместе с протертым щавелем и тогда уже вместе высадить. Высаженное пюре не следует накладывать в банки и заливать жиром до тех пор, пока оно совершенно не остынет, потому что оно может скоро испортиться. Консерв из щавеля также можно сохранять в запаянных жестянках. В этом случае поступают так: наполнив жестянки приготовленным пюре, опустить в холодную воду и кипятить в продолжение ½ часа, считая с того времени, как вода начнет кипеть.

## Заготовка шпината

Шпинат перебрать, промыть и сварить в крутом соленом кипятке с прибавкою соды в открытой посуде и на сильном огне. Когда шпинат будет мягкий, то откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь воде и протереть через сито. Дальше поступать, как и с пюре из щавеля.

● *Примечание.* Для того чтобы шпинат вполне сохранил свой натуральный цвет, в кипяток прибавляется очищенная сода (на ¼ ведра воды 1 ст. ложка соды), и, кроме того, шпинат варят в открытой посуде и на сильном огне, а после варки обливают холодной водой. Щавель же все равно изменяет свой цвет, как от варки, так и от тушения, поэтому его, для придания лучшего вкуса, следует тушить. Заготовку щавеля и шпината лучше производить в июле или в начале августа.

## Заготовка зеленого горошка и зеленых бобов

Зеленый горошек и зеленые бобы отвариваются точно так же, как и шпинат (бобы тонко шинкуются или нарезаются косячками). Когда горошек или бобы сварены, то перекладывают их в жестянки и заливают остуженным отваром (вода кипятится с сахаром) в таком количестве, чтобы были покрыты. Затем жестянки запаиваются, и их кипятят в продолжение ½ или 1 часа, смотря по величине банки.

## Заготовка помидоров

Заготовка помидоров или томатов производится большею частью в первых числах сентября. В это время они бывают самые зрелые. В некоторых местностях производят заготовки даже до начала октября, но это уже в более южных губерниях.

Отобрав нужное количество зрелых томатов, конечно, отнюдь не гнилых, обмыть и вытереть хорошенько, сложить в муравленый горшок, замазать последний ржаным тестом и поставить в русскую печь после печения хлебов в легкий жар на 3–4 часа. Если нет русской печи, то можно и в духовом шкафу. Нужно только наблюдать, чтобы жар был очень легкий, иначе томаты не испекутся, а сгорят, и приготовленное из них пюре получит горький вкус.

Лучше держать томаты в печке часом дольше, но только в легком жару. Томаты, запеченные в горшке, замазанном тестом, отлично сохраняют свой вкус и цвет.

По прошествии трех-четырех часов, когда томаты испекутся и сделаются совершенно мягкими, протереть их через волосяное сито. Полученное пюре поставить “высаживаться”, т. е.

выпариваться на плите в открытой посуде, чтобы не теряло цвета, и прибавить соли. Высаживая пюре, его следует почаще мешать лопаточкой, чтобы не пригорело. Высаживать пюре нужно до тех пор, пока оно станет совершенно густое и получит красивый темно-красный цвет; как тот, так и другой признаки служат доказательством того, что вся вода, находящаяся в пюре, выпарилась. Кстати, нужно заметить, что томаты, как вообще все овощи и фрукты, заключают в себе большой процент воды.

Если вода из томатов плохо выпарена, то пюре может скоро заплесневеть. Готовое, высаженное пюре, остудив, складывают в каменные банки, закрывают полотняными тряпочками, заливают сверху хорошим топленым почечным жиром, толщиною пальца на три, и в таком виде сохраняют в холодном сухом месте. Кроме этого способа, можно приготовлять пюре еще так: взяв спелые помидоры, обмыть их, откинуть на решето. Когда вода стечет, то разрезать каждую штуку на несколько частей, вынуть зерна, если последние имеют горький вкус, сложить в просторную посуду, закрыть крышкой, поставить на плиту и припустить в собственном соку до мягкости, почаще мешая. Когда помидоры будут мягкие, то протереть через сито и полученное пюре высадить, как указано выше.

Затем остудить его, сложить в шампанские или вообще толстые бутылки, плотно закупорить, завязать пузырем или залить гарпиусом, каждую бутылку обернуть соломой, поставить в кастрюлю, залить холодной водой и кипятить на плите, считая с того времени, как вода закипит, ½ часа, если бутылки маленькие, или 1 час, если бутылки большие. Затем остудить, не вынимая из воды, а то будут лопаться. Когда остынут, то вынести в холодное место, положить на бок и сохранять так до употребления. Пюре томатов можно также сохранять в запаянных жестянках.

При запаивании нужно следить за тем, чтобы не осталось нигде отверстия, через которое воздух проникает внутрь жестянки, и консерв непременно портится. При покупке консервов всегда нужно обращать внимание на банку; если только крышка не вогнута, а выпукла, то консерв испорчен.

Пюре томатов — консервы лучше всего приготовлять натурально, без кореньев, как это многие делают; от прибавки кореньев он теряет свой натуральный вкус, цвет и скоро портится.

## Заготовка шинкованной капусты

Лучшее время для заготовки капусты — конец сентября и весь октябрь. Для шинковки всегда берется самая лучшая крепкая белая капуста, так называемая “сахарная”; кроме того, нужно еще

заметить, что употреблять на заготовку капусту можно только спустя несколько дней после того, как она снята с огорода. Взяв 10-ведерную кадку, липовую, березовую, дубовую, но только не сосновую и еловую, запарить ее с камнем и душистыми травами и вымазать бока и дно медом. Затем нашинковать капусту ножами или особой шинковальной машинкой; сложить шинкованную капусту в корыто или горшок, пересыпать солью, сахаром, тмином, морковью и ломтиками яблок. На 10-ведерную кадку берется 10 корней моркови крупной величины, 20 штук крупных яблок, 100 г тмину, соли и сахару по вкусу. Морковь очищается от кожицы и нарезается небольшими тонкими ломтиками; яблоки не очищаются от кожи, у них вынимается только сердцевина, и режется каждое яблоко на несколько частей.

Приготовив таким образом капусту, наполнить ею кадку до половины вышины и затем начать сильно выбивать капусту деревянным пестом до тех пор, пока не появится сок, тогда можно продолжать укладывать капусту доверху, убивая хорошенько все время пестом для того, чтобы капуста плотнее укладывалась и давала из себя сок. Наполнив доверху кадку капустой, залить ее водой настолько, чтобы вода покрыла капусту. Воду для этого лучше всего брать ключевую или колодезную, если нет ни той, ни другой, то тогда речную. Залитую водой капусту оставить в продолжение 3–4 дней, прикрыв кадку полотенцем. В продолжение этого времени капусту следует почаще пробивать палкой для того, чтобы она давала из себя сок и лучше закисла. Капуста должна непременно хорошо закиснуть, иначе не получится хорошего вкуса. Признак закисания капусты определяется тем, что на поверхности появляется много пены. Как только капуста совершенно закиснет, пена эта исчезает. Таким образом, всегда можно руководствоваться этим признаком, для того чтобы убедиться, достаточно ли закисла капуста. Готовую закислую капусту покрыть чистым холстом, наложить деревянный кружок и прижать последний вымытыми и высушенными камнями. Сохранять капусту следует в холодном, сухом погребе, как и все заготовки. Для предохранения капусты от плесени необходимо содержать кадку в большой чистоте, а именно, по крайней мере, раз в неделю обмывать ее и вытирать горячим полотенцем как кружок, так и камни.

## Заготовка салата из красной и белой капусты

Красную или белую капусту нашинковать очень тонко, ошпарить кипятком для того, чтобы удалить присущую капусте горечь, подержать капусту в кипятке с 1 час времени, затем слить

воду, отжать капусту, посыпать ее солью, сахаром, залить уксусом и перемешать хорошенько. Кто любит, можно также прибавить в салат прованского масла, от которого капуста приобретает мягкость и не хрустит. На 5 кочней капусты средней величины идет 2 стакана мелкого сахару, около 1 бут. обыкновенного столового уксусу и 100 г прованского масла. Кто любит салат поострее, то можно прибавить по вкусу горчицы и немного перцу. В тех случаях, когда капуста заготовляется в большем количестве и на более продолжительное время, то ее лучше мариновать таким образом: нашинковать тонко нужное количество красной или белой капусты, залить ее крутым кипятком, дать раз вскипеть, затем слить эту воду, отсушить капусту на решете, потом сложить поплотнее в стеклянные банки и залить отваром, приготовленным из уксусу, сахару и пряностей. На каждые 5 кочней капусты средней величины идет 1 бут. обыкновенного столового уксусу, 400 г сахару и по 2 золотника (8 г) корицы и гвоздики. Сначала следует вскипятить сахар с уксусом, а затем положить пряности, остудить отвар, залить им капусту, прибавить прованское масло, накрыть деревянной дощечкой и положить легкий гнет, закрыть чистым холстом, завязать и сохранять, по возможности, в холодном, сухом месте.

## Соление белых грибов

Для солки можно употреблять различные сорта грибов. В настоящей статье мы помещаем два способа соления боровиков, т. е. белых грибов. На солку лучше всего употреблять молодые и отнюдь не червивые и не крупные грибы, потому что последние большею частью бывают старые и гнилые.

Отобрав нужное количество грибов, очистить и обрезать корешки почти наравне со шляпками.

Перечистив все грибы, опустить их в слегка соленый кипяток и вскипятить несколько раз, затем кипяток слить, переложить все грибы на решето — попросторнее. После того уложить грибы в бочонки или ведерки из липового дерева, которые предварительно должно “запарить с камнем”. Укладывая грибы в ведерки, каждый ряд грибов нужно пересыпать солью, считая на ведро грибов 600 г соли, и класть немного лаврового листу и душистого перцу. Уложив все грибы, наложить дощечки, сверху их небольшой гнет и сохранять в холодном сухом месте. Общее правило при солке белых грибов — это обязательно отваривать грибы, а не солить их сырыми, потому что тогда они скоро испортятся. Если собственного рассолу грибы дадут мало, то можно прибавить рассолу, для чего нужно вскипятить воду с

небольшим количеством соли и уксусу, потом этот отвар остудить и залить им грибы.

При втором способе соления соли употребляется такое же количество, как и в первом случае, но только соль эта кладется не сразу, а в несколько приемов таким образом: уложив очищенные и отваренные грибы в каменные горшки, пересыпать каждый ряд небольшим количеством соли, прибавить немного душистого перцу, лаврового листу и так оставить на 24 часа в холодном месте. По прошествии этого времени, когда грибы дадут рассол, то откинуть их на сито и рассол вскипятить, потом остудить, сложить грибы опять в горшок, пересыпать еще немного солью (все из того же количества), залить остуженным рассолом и опять оставить в таком положении на 24 часа. На другие сутки повторить ту же операцию; при укладывании в горшок прибавить всю остальную соль и опять оставить на 24 часа. На третьи сутки грибы уже нужно вскипятить несколько раз вместе с рассолом, затем остудить, переложить в горшки, накрыть дощечками, положить небольшой гнет и сохранять в холодном, сухом месте.

## Соление груздей

Грузди заготовляются впрок большею частью в конце сентября и до половины октября. Приводим здесь два способа соления груздей, из которых первый большею частью применяется для солки крупных и старых груздей, а второй — для молодых и нежных грибов.

В первом случае, отобрав нужное количество груздей, обрезают от них корешки и вымачивают их двое суток в воде, почаще переменяя последнюю.

По прошествии этого времени грузди вынимаются из воды и отсушиваются на решетах, затем складываются в липовые или дубовые бочонки, дно которых покрывается капустными листами. При укладывании каждый ряд грибов пересыпается солью (на 1 ведро идет 400 г соли). Наложив бочонок доверху грибами, закрывают их сверху капустными листами и сверху кладут легкий гнет. При втором способе грузди не вымачиваются в воде, а только перетираются сухим полотенцем; после чего также складываются в липовые бочонки на капустные листы, и каждый ряд грибов пересыпается мелкою, сухою солью и перекладывается веточками укропа. Соли для мелких грибов берется не 400 г на ведро, а в таком количестве, чтобы каждый ряд грибов был только слегка пересыпан солью. Конечно, обязательно берутся для соления только одни шляпки груздей, а корешки отрезаются совсем.

## Маринованные сливы

Лучшее время для мариновки слив — это середина и конец августа и, самое позднее, начало сентября. В это время они достигают настоящей зрелости, а позднее уже не годятся на мариновку, потому что бывают слишком переспелы. На мариновку следует брать белые и желтые сливы, но не синие венгерские, которые употребляются на варенье, пюре и на сушение, т. е. вяление. Не годятся также на мариновку сливы лежалые, которые не могут долго сохраняться. Они не только не впитывают в себя отвар, но, наоборот, сами дают из себя сок.

Собранные сливы перетереть чистым полотенцем, наколоть деревянным колышком и уложить плотно в стеклянные банки, перекладывая каждый ряд слив листьями черной смородины и вишни. Листья эти кладутся также на дно банок. Последние не следует наполнять сливами доверху вершка на два (10 см) для того, чтобы можно было положить гнет. Уложенные указанным образом сливы заливаются отваром уксуса. Отвар этот приготовляется из столового уксуса, на каждую бутылку которого берется 300–400 г мелкого сахара и по 2 золотника (8 г) корицы и гвоздики.

Сначала нужно вскипятить один уксус, а затем уже положить в него сахар и пряности и вскипятить все это еще раз. Затем остудить, залить этим отваром сливы так, чтобы отвар совершенно покрыл их. Наложить сверху деревянные кружочки, покрыть кусочком чистого полотна, залить топленым почечным жиром и сохранять в холодном сухом месте. Вишни маринуются так же, как и сливы.

## Маринованные груши и яблоки

Заготовка эта производится большею частью в продолжение всего августа месяца, потому что в это время зимние сорта груш и яблок бывают немного недозрелые и потому крепкие, что необходимо для заготовки.

Лучшие сорта яблок для мариновки — это польский бергамот, а из груш — так называемая “зимняя груша”. Отобрав нужное количество яблок и груш, перетереть их чистым полотенцем и наколоть колышком каждую штуку в нескольких местах.

Это делается для того, чтобы яблоки и груши “налились”, т. е., иначе сказать, будучи замаринованы, хорошенько напитались бы тем отваром, которым заливаются. Приготовив таким образом груши и яблоки, сложить их поплотнее в

стеклянные банки, перекладывая каждый ряд травами базилики и эстрагона, и залить отваром из уксуса и пряностей. Отвар приготовляется в таком количестве, чтобы он при заливании мог совершенно покрыть плоды.

Для маринования груш и яблок уксус берется непременно крепкий — эстрагон. На каждую бутылку уксуса кладется 300 г мелкого сахару и по 2 золотника (8 г) корицы и гвоздики. Последних, по желанию, можно положить и больше, а именно по 3 и даже по 4 золотника (12–17 г) на бутылку. Сахар и пряности кладутся не в сырой уксус, а в то время, когда последний закипит. Приготовленный отвар остудить, затем залить им уложенные в банки груши и яблоки, накрыть сверху деревянными кружочками, наложить легкий гнет, состоящий из небольшого камешка, завернутого в чистую тряпочку, завязать банки пузырями и сохранять в холодном и сухом месте.

Если заготовка производится в большом количестве, то груши и яблоки укладываются не в стеклянные банки, а в дубовые, запаренные бочонки. У последних сначала вынимается второе дно и снимаются верхние обручи, и тогда уже укладываются указанным выше образом яблоки и груши. Когда бочонок наполнится доверху, то закрывают его вторым дном и набивают плотно опять обручи. После этого в отверстие, имеющееся в каждом бочонке для втулки (деревянная палка, служащая для закрытия отверстия), вставляется воронка, и через нее в бочонок вливается отвар, приготовленный так, как указано выше. Влив в бочонок нужное количество отвара, а именно, столько, чтобы последний покрыл все груши и яблоки, закупорить отверстие втулкой и заколотить бочонок окончательно. Вливая отвар, бочонок следует осторожно перекатывать со стороны на сторону для того, чтобы отвар хорошо покрыл все ряды яблок и груш. Сохраняется эта заготовка так же, как и в банках, т. е. в холодном сухом месте. Выбирая бочонки для заготовки, всегда нужно обращать внимание на то, чтобы внутри бочонок имел белый, а не темный цвет. Последний всегда служит признаком того, что бочонок сделан из старого дерева, а это весьма нежелательно, потому что такой бочонок, непрочный, не может долго стоять с заготовкой, скоро дает трещины, и отвар вытекает. Груши и яблоки без отвара не могут долго сохраняться. Они сначала теряют цвет, а затем портятся.

Существует еще способ заготовки в прок груш и яблок, который несколько сложнее, чем описанный сейчас, но зато эта заготовка более нежна и имеет более красивый вид, потому что груши и яблоки маринуются чищенными. Яблоки и груши берутся тех же сортов, что и в первом случае, т. е. польский бергамот и

зимняя груша. Заготовка производится таким образом: отобрав нужное количество груш и яблок, очищают их от кожицы, натирают лимоном для того, чтобы яблоки и груши имели белый цвет. Натерев лимоном, плоды складывают на решето и обкуривают серой, которую насыпают на сковороду, наполненную горячими угольями, и подставляют эту сковороду под решето с яблоками и грушами. Обкуривание серой имеет ту же цель, что и натирание лимоном, т. е. сохранение белизны фруктов. Обкурив яблоки и груши, их варят в кипятке, отдельно друг от друга. При варке как яблок, так и груш нужно следить за тем, чтобы вода не сильно кипела, потому что от быстрого кипения они могут развариться и потерять свою форму. Варить можно, по желанию, цельными или нарезать те и другие фрукты половинками. Сваренные яблоки и груши, остудив, наложить в стеклянные банки, перекладывая травами базилики и эстрагона, и затем залить доверху отваром из уксуса и пряностей. Уксус следует брать самый крепкий — эстрагон. На каждую бутылку уксуса кладется 300 г мелкого сахару и по 2 золотника (8 г) корицы и гвоздики. Отвар приготовляется таким же образом, как и для “необкуренных” фруктов. Закупоривать и сохранять следует так же, как и в первом случае. Для того чтобы фрукты имели красивый вид, хорошо бы налились отваром и не сморщились, всегда нужно брать сахару не больше указанного количества, т. е. 300 г, и во всяком случае не больше 400 г на 1 бутылку уксуса.

## Мочение брусники

Для мочения следует брать так называемую “цельную”, т. е. не мятую бруснику. Лучшее время для мочения брусники — это от средины до конца августа. Позднее уже трудно достать цельную бруснику, мятая же не имеет того красивого вида и вкуса. Яблоки для мочения берутся антоновские или апортовые, но так как последние дороги, то можно заменить анисовыми. Для мочения лучше брать яблоки не лежалые, а только что собранные с дерева, потому что последние красивее на вид и полнее.

Перебрав и вымыв бруснику, откинуть ее на решето и дать стечь воде. Затем уложить в высокие стеклянные банки или дубовые, запаренные бочонки. Укладывать нужно плотно и рядами, т. е. положить ряд брусники и ряд яблок, и так доверху. Самый верхний ряд должен быть наложен из брусники, которую накладывают толстым слоем для того, чтобы воздух не попадал на яблоки, отчего они темнеют.

Когда брусника и яблоки уложены, то их заливают отваром, приготовленным из воды, сахару и пряностей. На ведро воды

берут 2 кг мелкого сахару и, по вкусу, корицы и гвоздики, той и другой приблизительно по 25 г. Вода должна сначала вскипеть одна, а затем еще раз с сахаром и пряностями. Полученный отвар следует сначала остудить, а затем уже залить им бруснику, закрыть кадочку сверху деревянными кружочками и положить легкий гнет. Сохраняется брусника в холодном, сухом месте.

## Соление рыжиков

☛ РЕЦЕПТ

Отобрав нужное количество хороших свежих рыжиков, перетереть их сухим полотенцем, но не мочить в воде, потому что от воды они скоро испортятся. Протерев все грибы, отрезать от них корешки, оставив для соления только одни головки. После того сложить грибы в липовую чистую кадку и при укладывании пересыпать хорошей сухой солью, считая на каждое ведро рыжиков 600 г соли. Уложив так все грибы, накрыть чистым полотном, положить гнет и вынести в холодное сухое место.

Если по прошествии нескольких дней грибы дадут мало собственного рассолу, то можно прибавить немного соленого отвару; положив на 1 бутылку воды 50 г соли и столовую ложку уксусу; все это перекипятить, остудить и тогда прибавить в грибы. Но лучше всего не прибавлять рассолу, потому что грибы, имеющие собственный рассол, всегда вкуснее, чем разбавленные отваром.

## Мариновка белых грибов

Для мариновки отобрать самые мелкие белые грибы, очистить их, промыть, откинуть на решето и дать стечь воде. Между тем приготовить круто соленый кипяток в таком количестве, чтобы последний мог покрыть грибы. Когда кипяток готов, то опустить в него промытые грибы и дать вскипеть им несколько раз. Затем откинуть на друшлак, разложить попросторнее (по одному грибу) на решете и дать просохнуть. После того плотно сложить грибы в стеклянные банки, отнюдь не в глиняные (последние всасывают в себя грибной отвар), пересыпая английским перцем и лавровым листом. Уложив грибы таким образом, залить их остывшим отваром уксуса настолько, чтобы последний пальца на три не доставал до краев банки. Отвар из уксуса приготовляется с разными пряностями, которые все кладутся в сырой уксус и затем уже кипятятся с ним.

Уксус лучше брать не крепкий, а обыкновенный, столовый; в отвар кладется немного соли. Из пряностей идут: английский

перец, лавровый лист и даже корица и гвоздика, по желанию. Последние берутся в малом количестве, а именно: на банку грибов два-три кусочка корицы и несколько головок гвоздики. Залив грибы уксусом, как указано выше, налить еще сверху прованского масла такое количество, чтобы банка была полная до краев. Конечно, банку нужно брать такой величины, чтобы плотно уложенные грибы почти наполнили ее. Замариновав грибы таким образом, положить сверху тоненькие дощечки из дубового дерева, но никакого другого, потому что запах дерева, например, сосны, передается грибам; затем завязать плотно пузырем и сохранять в холодном, сухом месте.

## Соление огурцов

Самое лучшее время для солки огурцов — от двадцатого июля по шестое августа, как и вообще для всех заготовок.

Взяв крупных столовых огурцов, промыть их, откинуть на решето, дать стечь воде, сложить в кадку в стоячем, а не в лежачем положении для того, чтобы они были полнее и имели красивый вид, и переложить каждый ряд смесью различных трав, как то: укроп, эстрагон, корвель, чембор, листья вишневые, черносмородинные, дубовые (если найдутся), зеленые листья хрена, корешки хрена, изрезанные мелко, и немного чесноку, если кто любит.

Уложив таким образом огурцы в кадку, залить их рассолом настолько, чтобы последний сплошь покрыл их. Рассол лучше приготовлять из ключевой или колодезной воды, от которой они приобретают крепость. Огурцы же, посоленные на рассоле из речной воды, уже не имеют той крепости. Самый рассол приготовляется так: для крупных огурцов на каждое ведро воды берется 500 г соли, а для мелких — на каждое ведро 400 г соли. Соль берется обыкновенная, мелкая. Соль должна разойтись в воде, а затем уже полученный рассол процеживается на огурцы через чистое полотенце или салфетку. Залив огурцы рассолом, положить на них дубовые дощечки и легкий гнет, который кладется для того, чтобы огурцы были покрыты рассолом и не всплывали на поверхность, но отнюдь гнет не должен давить огурцов. Затем покрыть огурцы чистым полотенцем и сохранять в холодном, сухом погребе.

## Заготовка корнишонов

Заготовка корнишонов производится обыкновенно с 20 июля по 6 августа, т. е. пока еще не бывает изморози, которая вредно

влияет на их вкус, а также и цвет.

Собрав корнишоны, не промывая их, слегка пересыпать мелкой солью и оставить в таком виде на двое суток в холодном месте. Солью пересыпаются корнишоны для того, чтобы они сохранили свой цвет и приобрели известную крепость. Для более лучшего цвета прибавляют даже в соль немного соды (на горсть соли 1 чайную ложку соды). По прошествии двух суток вынуть их из соли и отсушить в чистом полотенце, не обмывая в воде, потому что они от воды, вследствие своей нежности, скоро портятся. Затем сложить в стеклянные банки, пересыпая перцем и лавровым листом, и залить отваром столового уксуса. Последний нужно вскипятить 1 раз, прибавив на 1 бутылку уксусу 1 ст. ложку соли. Уксус кипятить под крышкой для того, чтобы он не испарялся и не уменьшился в своем количестве. Заливать нужно остывшим уксусом, чтобы с корнишонов не сошла кожица. Залив уксусом, закупорить банки пробками, предварительно распаренными в кипятке, завязать пузырем и сохранять в холодном сухом месте. Банки для корнишонов берутся такие же, как и для всяких других заготовок, т. е. стеклянные с узеньким горлышком.

## Заготовка мелкого лука (шарлот)

Заготовка лука “шарлот” обыкновенно производится с 15 по 30 августа. Заготовки, приготовленные позднее — в сентябре, уже не так хороши, потому что осенний воздух вредно влияет на все овощи.

Собрав лучок, положить в какую-нибудь широкую посуду и, вскипятив достаточное количество воды, залить его так, чтобы кипяток совершенно покрыл его, вскипятить один раз и затем сейчас же очистить, начиная от верхней кожицы до самой белизны (ошпаривается лучок для того, чтобы удобнее было очищать). Затем переложить в кастрюлю и залить холодным столовым уксусом настолько, чтобы последний покрыл лучок, прибавив на каждую бутылку уксусу 1 чайную ложку соды для придания лучку белизны (от прибавки соды лучок приобретает совершенно молочный цвет), дать под крышкой вскипеть 1 раз, вылить тотчас же в каменную посуду, остудить, переложить в такие же банки, как и корнишоны, прибавить красного перцу по стручку на каждую банку, закупорить пробками и поставить для сохранения в холодное сухое место.

## Варенье из тыквы с лимонным соком

На 100 г тыквы — 150 г сахару, а на каждые 400 г сахару 1 стакан (¼ литра) воды и сок из 1 лимона (можно взять лимонной кислоты — на 1 стакан воды 1 крупную горошину). Всыпать в таз сахарный песок, залить водой и поставить кипеть, когда начнут подыматься пузыри, процедить сироп на сито и кисейку (кисейка смачивается водой, выжимается и кладется в сито), всполоснуть таз, вылить туда обратно сироп, дать кипеть еще 5 минут; положить в кипящий сироп тыкву, очищенную от кожи, вырезанную гарнирной ложечкой или нарезанную лапшой, проварить несколько минут, вылить в миску, поставить в кладовую до другого дня. На другой день тыкву вынуть, сироп слить в таз, дать закипеть, положить в кипящий сироп тыкву, прибавить лимонный сок и варить, пока станет прозрачная и сироп будет падать тяжелыми каплями.

## Маринованная тыква и пикули

Очистить тыкву от кожи и волокон, вынуть гарнирной ложечкой круглые шарики (например, из 800 г тыквы) или нарезать лапшой (400 г тыквы), перемыть, выложить на сито; затем залить кипятком так, чтобы тыква была им только покрыта, и сварить до мягкости. Тогда кипяток слить прочь и вскипятить уксус с сахаром, на 1 бут. уксуса 300 г и разные пряности, сахару, положить туда тыкву, варить, пока станет прозрачна, вынуть на сито, остудить, сложить в банки, залить холодным отваром и завязать. Точно так же можно приготовлять морковь, репу, цветную капусту для пикулей. Репа вырезается на выемку, как и тыква; морковь нарезается длинными полосками гарбюровочным ножом; цветная капуста разделяется на мелкие кустики. Зеленые бобы нарезаются косячками. Каждый сорт овощей и фруктов варится особо, а потом уже все соединяется вместе и заливается общим отваром.

## Маринование арбузов и дынь

Мариновать, а также солить арбузы или дыни лучше всего в то время, когда они еще не дозрели, а именно от конца июля до средины августа. Позднее сделанные заготовки выходят уже не столь удачными, потому что перезрелые арбузы или дыни не имеют в себе той хрупкости и нежности, как недозрелые, и всегда бывают вялыми. Маринование производится таким образом: с недозрелой дыни или арбуза срезают тонкую зеленую кожицу, вынимают зерна и нарезают крупными кусками; потом складывают их в глубокую каменную чашку и пересыпают мелким

сахаром, смешанным с белым имбирем.

На дыню или арбуз, весом в 2 кг, берут 1½ стакана мелкого сахару и 1½ ч. ложки имбиря. Пересыпав хорошо этой смесью куски дыни или арбуза, заливают их сырым столовым уксусом. Последний берется в таком количестве, чтобы покрыл куски пальца на два выше их объема. Приготовленные таким образом куски дыни или арбуза оставляют в чашке на целую ночь. На другое утро, слив уксус в кастрюлю и положив в него 12 золотников (50 г) гвоздики, ставят его вскипеть “белым ключом”, т. е. дают шибко вскипеть один раз, и опускают в кипящий уксус куски дыни или арбуза, и варят их до мягкости, наблюдая, однако, за тем, чтобы куски были только мягкими, но не разваливались. Для этого их следует вскипятить не больше двух раз. Когда куски будут готовы, то вынуть их осторожно (чтобы не ломались) на блюдо и дать остыть. Затем так же осторожно переложить в стеклянные банки и залить остуженным и процеженным отваром, не доливая до краев банки пальца на два. Замариновав таким образом куски, залить банку доверху прованским маслом, завязать пузырем и сохранять в холодном, сухом месте. Солят арбузы так, как и огурцы.

## Маринованная рыба

Для маринования в уксусе употребляется большей частью осетрина, сомовина, угорь, корюшка, ряпушка, миноги, навага, маленькие сиги, снетки и проч.

Очистив, выпотрошив и вымыв назначенную рыбу, изрезать ее кусочками, если крупная, мелкая не разрезается, и поджарить до готовности на отколерованном прованском масле. Когда рыба поджарится, то посолить ее, остудить, сложить в каменный горшок или стеклянную банку, рядами вперемежку с луком, нарезанным кружочками и поджаренным на прованском масле. Уложив таким образом всю рыбу, залить остуженным отваром, приготовленным из уксуса с различными пряностями, в таком количестве, чтобы уксус совершенно покрыл рыбу; сверху уксуса налить прованского масла, завязать банку пузырем и сохранять в холодном, сухом месте. Крупную рыбу можно мариновать без костей — одни филеи, тогда нужно вычистить ее вторым способом *(см. способы чистки рыбы в общей статье о приготовлении рыбы)*.

## Маринованная корюшка

Взяв нужное количество крупной корюшки, очистить у нее

чешую и вынуть все внутренности через жабры, оставляя брюшко цельным, потом промыть, обсушить в полотенце, запанировать (обвалять) в муке и зажарить на прованском масле; последнее всегда лучше употреблять для маринованной корюшки, чем другие масла, потому что рыба, зажаренная в нем, всегда бывает суха, что и нужно для мариновки; кроме того, прованское масло дает рыбе хороший колер. Остудив изжаренную корюшку, уложить ее в какую-нибудь каменную или фарфоровую глубокую чашку, пересыпая каждый ряд корюшки кореньями, из числа которых берутся морковь, репа, порей, сельдерей и петрушка. Коренья, конечно, предварительно следует очистить от кожицы, затем вырезать особой выемкой звездочками и утушить до мягкости. При укладывании нужно наблюдать за тем, чтобы корюшка лежала правильными рядами. Последний, верхний ряд должен быть положен из кореньев. Уложив указанным образом корюшку, залить ее приготовленным заранее и остуженным отваром из уксуса и пряностей. Отвару нужно приготовить столько, чтобы он мог покрыть всю корюшку доверху. Для маринования корюшки нужно брать крепкий уксус и на каждую бутылку последнего брать столовую ложку мелкого сахару, хорошую щепотку соли и, кроме того, несколько зерен душистого перцу и лаврового листу. Залив корюшку отваром, наложить сверху дощечки, накрыть чистой тряпочкой и так сохранять, по возможности, в холодном месте.

## Маринованные селедки

Взяв нужное количество шотландских селедок, вычистить их, надрезав брюшко, но не снимая кожи, затем положить в холодную воду и вымочить в продолжение 24 часов, не меняя воды. Когда селедки хорошо вымокнут, то, вынув их из воды, промыть, отсушить, уложить в стеклянные банки так, как укладываются кильки, т. е. положить одну штуку на другую, кругом банки кольцом. Уложив селедки в банку, залить их отваром из уксуса, взяв последний в таком количестве, чтобы он мог совершенно покрыть селедки. Для маринования селедок не следует брать крепкий уксус, потому что от этого они краснеют. На каждую бутылку обыкновенного столового уксуса нужно взять щепотку соли, душистого перцу, лаврового листа и немного корицы с гвоздикой. Положив пряности в уксус, прокипятить последний несколько раз под крышкой, чтобы не испарялся запах пряностей, потом остудить и тогда уже заливать им селедки. Замаринованные селедки покрыть дощечками и сверху чистым полотном, завязать и сохранять. Не следует мариновать очень

много селедок за один раз; лучше брать меньшее количество и чаще мариновать. Если селедки давно замаринованы, то они краснеют. Чтобы избежать этого, следует заготовлять селедки не более как на две недели.

## Маринованная дичь

Маринад для дичи приготовляется так: вымыть и ошпарить назначенную для маринада деревянную кадку, вытереть в средине дубовым или можжевеловым листом и налить половину кадки уксусом. Для маринада берется уксус некрепкий, преимущественно ренский. Если же берется уксус эстрагон, то наполовину разбавляется водою. Налив в кадку уксус, прибавить туда же 200 г лаврового листу, 200 г английского перцу, 200 г гвоздики и кардамону, 200 г мелкой соли, 4 головки чесноку и 20 шт. очищенного и нарезанного кружочками луку. Все это хорошенько размешать, поставить на лед и в этот маринад опускать дичь за несколько дней до употребления; приблизительно на 3 или 4 дня. Для маринада дичь приготовляется так же, как и для заготовки впрок, посолом, т. е. нужно очистить от перьев, опалить, выпотрошить, заправить и тогда уже мариновать.

## Порошок из сушеных шампиньонов, как приправа

Осенью бывает время, когда шампиньоны сравнительно дешевле. Они продаются на вес. В это время, кроме заготовки их в отваре и в свежем виде, есть еще один способ заготовки, который часто оказывается весьма полезным. Свежие шампиньоны надо перебрать, срезать с них кончики корешков, на которых лежит земля, и тщательно вытереть куском фланели, мягкой щеточкой или сухим мягким полотенцем. Затем положить их на железный лист или противень, на слой чистой соломы, в один ряд, а отнюдь не друг на дружку, и поставить сушить в духовую печь. Это лучше всего делать вечером, когда плита уже не топится.

Если шампиньоны в одну ночь не высохли, повторить то же на другой день. Когда шампиньоны совершенно высохнут, истолочь их в ступке и, просеяв сквозь металлическое сито, всыпать в стеклянную баночку, закупорить пробкой и держать в сухом месте. Этот порошок можно употреблять для подливок, соусов и как приправу к другим кушаньям.

## Шампиньоны-консервы

Отобрав свежие, мелкие шампиньоны, очистить их от кожицы, положить в воду с лимонным соком, не разрезая. Когда все шампиньоны

будут очищены, то переложить их в глубокий сотейник, прибавить кусок масла, влить немного воды, в которой они лежали, и припустить в собственном соку до мягкости, потом остудить; сложить в жестянки, залить этим же собственным соком (холодным), запаять и варить, как и прочие консервы.

# Краткие указания относительно выбора продуктов, приблизительная стоимость их и распределение по временам года

## Мясо домашних убойных животных

Способы определения доброкачественности мяса домашних животных, а также органов сбоя, мы не будем описывать здесь, так как об этом подробно сказано в статье по мясоведению, приложенной к настоящему учебнику. Упомянем здесь только о том, в какие времена года можно иметь наиболее вкусное мясо того или другого животного, которое, так сказать, является сезонным кушаньем известного времени года. Начиная с октября месяца и вообще, как только наступают морозы, в столицу прибывает по железным дорогам масса мерзлого мяса *(см. подробности в мясоведении)* говядины, телятины, баранины и свинины. Подвоз этого мяса не прекращается до наступления оттепелей. Но наравне с этим привозным мясом, наиболее доступным по цене для бедного населения, не прекращается, конечно, и продажа парного мяса.

## Говядина

Лучшая говядина от черкасского, откормленного скота, начинается с августа месяца, после того как скот откармливался на подножном корму. Весною, начиная с половины марта и до мая месяца, чаще, чем в другое время года, встречается мясо ливонского скота. Мясо русских пород имеется в продаже целый год без перемены.

## Телятина

Лучшая телятина — молочная — бывает в Петербурге к празднику Пасхи и всю весну. Также не особенно дорога и хороша телятина в продолжение лета, до половины августа.

## Баранина

Заграничную, английскую баранину, которая считается высшим сортом, можно доставать в Петербурге, только в лучших магазинах. Цена на нее очень высокая. Наша кавказская

баранина, которая после английской считается наилучшею из других сортов, обыкновенно бывает хороша осенью; русская баранина недорога в июле и августе; в конце мая и весь июнь хороши молодые барашки.

## Свинина

Лучшая малороссийская свинина обыкновенно привозится к нам осенью, перед Рождественскими праздниками, так как к этому времени все хозяйства стараются выкормить свиней.

## Поросята

Молочные поросята попадают на рынок осенью и обыкновенно усиленно отпаиваются к Рождеству; в это время стоят сравнительно дешевле; мороженые — 1 р. 50 коп. — 2 р. за штуку, а парные от 6 до 10 рублей. Зимою поросята продаются в парном и мороженом виде.

## Ветчина и солонина

Ветчина и солонина имеются в продаже целый год без перемены и изменяются в цене, в зависимости от цены свежего мяса.

## Крупная лесная дичина

Крупная лесная дичина, как то: лось, дикая коза (серна), оленина, медвежатина и дикий кабан — имеется в продаже очень короткое время, а именно с конца ноября и кончается в феврале, а дикий кабан и медвежатина и в это время достаются очень трудно, по особому заказу или

по знакомству с охотниками. С половины октября месяца можно получать хороших зайцев, средняя стоимость которых бывает 1 р. 20 коп. — 1 р. 40 коп. Зайцы также вкусны еще в ноябре и декабре.

## Домашняя птица

Способы определения доброкачественности как живой, так и битой домашней птицы, а равно и дичи, указаны в общей статье о птице и дичи,

поэтому мы не будем здесь повторять. В Петербурге в

больших курятных лавках всегда можно доставать как живую, так и битую откормленную птицу.

## Куры

В продаже курица имеется круглый год, и ее цена зависит всегда от величины и откормленности. Обыкновенная цена от 45 до 75 коп. за штуку. Но, конечно, летом всегда стоит дешевле, чем зимой. Лучшие куры бывают осенью — молодки, а самые плохие весной, когда несутся; в это время мясо бывает жесткое и синеватого цвета. Зимой молодки продаются в мороженом виде.

## Пулярды и каплуны

Откормленные куры, так называемые пулярды, и петухи каплуны ценятся дороже обыкновенных кур и петухов, именно 1 р. 50 коп. за штуку и дороже. Пулярды и каплуны имеются в продаже с осени и всю зиму, сначала в парном, а потом в мороженом состоянии. Так называемые майские пулярды, которыми так восторгаются гастрономы, — это откормленные особым способом цыплята пулярдок. Кроме русских пулярдок и каплунов, в лучших курятных магазинах можно достать французские пулярдки породы “плимутрок фавероль” и др., которые ценятся гораздо дороже наших, ввиду того что, конечно, считается провоз, кроме того, ценится порода и откорм, цена таких пулярдок доходит до 10 р. за штуку.

## Гребешки

Гребешки от пулярдок и каплунов продаются совершенно особо, стоят 80 коп. и 1 р. за фунт, употребляются, как известно, при приготовлении многих блюд французской кухни. Гребешки от старой птицы всегда бывают тверды, имеют красный цвет и покрыты толстой кожей, которая плохо слезает при чистке. Мороженые гребешки стоят дешевле парных, но зато на вид и на вкус хуже парных. В продаже имеются консервы гребешков (вареные) русской и иностранной заготовки.

## Цыплята

В продаже имеются цыплята порционные, т. е. на каждую персону по 1 шт., и двухпорционные, т. е. один цыпленок полагается на две персоны. Порционные цыплята представляют собою деликатес, а потому и ценятся дороже. Обыкновенно они

появляются в продаже в конце апреля или в начале мая, хороши еще в начале июня. Цена их бывает по 75 коп. за штуку и 1 р., 1 р. 20 коп. за пару. Затем, когда уже начинают подрастать, в продолжение лета, становятся дешевле и продаются по 35–45 коп. за штуку.

## Утки домашние

Молодые, домашние утки появляются с начала осени, а затем имеются в продаже всю осень и зиму. Лучшие утки бывают перед Рождеством. Средняя цена хорошей откормленной утки 70–90 коп. за штуку.

## Гуси

Сезон гусей обыкновенно бывает в разгаре осенью, начиная с октября; в ноябре и декабре на рынок прибывают уже хорошо откормленные гуси. Цена им от 1 р. 20 коп. и дороже, до 2 р. 50. В продаже известны гуси — лужские, московские и бежецкие.

## Потроха гусиные

Гусиные потроха, т. е. голова с шеей, лапки, концы крылышек, пупок, печенка и сердце продаются копеек 40–50 от гуся. Поэтому гусь, продаваемый без потрохов, стоит дешевле, а с потрохами дороже. Гусиная печенка продается отдельно. Для получения крупной, хорошей печенки гусей откармливают особым кормом, от которого жиреет печень. Печенки от страсбургских гусей привозятся из-за границы в жестянках, как и прочие консервы, и стоят до 6 р. за фунт. Консервы фуа-гра можно получать во всех гастрономических магазинах, свежую же получить трудно.

## Индейки

Сезон индеек, так же как и сезон гусей, начинается осенью, но особенно их стараются откармливать к празднику Рождества. Средняя стоимость индейки от 1 р. 50 коп. (маленькая) и до 3 р. 50 коп., даже до 5 р. за штуку (нижегородские), в зависимости от породы и откорма. Вообще, нужно заметить, что домашняя птица имеется в продаже почти круглый год. Зимою большею частью продается мороженая домашняя птица, но можно, конечно, доставать и парную птицу за более дорогую цену. Мороженая птица узнается по тем же признакам, как и битая, парная.

## Дичь средняя и мелкая

Молодая дичь обыкновенно появляется в продаже с половины июля, так как только с этого времени разрешается на нее охота. Затем в парном состоянии дичь продается всю осень до морозов. Главным образом, с половины июля можно иметь дичь болотную, полевую и степную (названия *см. общую статью о птице и дичи*). С появлением морозов означенная дичь становится гораздо дороже, потому что встречается на рынке реже. Дичь же лесная (названия *см. общую статью о птице и дичи*), наоборот, с наступлением морозов становится дешевле и имеется в продаже в течение всей зимы до оттепелей. Эта дичь называется сибирской, потому что привозится из Сибири, а также из Архангельской, Вологодской, Олонецкой губерний. Весною, когда наступают оттепели, эта дичь уже плоха, потому что или во время самого пути, или по доставке на место оттаивает и портится. Точно так же вредно влияют на сибирскую дичь частые оттепели зимою, потому что от повторных оттаиваний она быстро портится. С конца весны и до половины июля сезон на дичь почти совсем прекращается.

## Глухари, тетерева и тетерьки

Глухари весом около 8–10 ф. стоят в среднем 1 р. 25 коп. — 1 р. 50 коп. за штуку. Тетерева, пока молодые, средней величины — 60–75 коп. за штуку. Средняя стоимость тетерьки черной 80 коп., серой 60 коп. за штуку.

## Куропатки

В продаже обыкновенно различаются два сорта куропаток — белые и серые; первые гораздо крупнее, но мясо их хуже на вкус; цена первой 35–40 коп. за штуку, цена второй 50–60 коп.

## Рябчики

Лучшие рябчики кедровые, стреляные по 1 р. — 1 р. 20 коп. за пару; давленые по 75–80 коп.

## Фазаны

Кавказские фазаны в сезон (с конца осени и до февраля стоят 1 р. 50 коп. за штуку, а богемские дороже вдвое, но зато они и

лучше; мясо их гораздо нежнее на вкус и белее цветом; кроме того, они крупнее кавказских фазанов. В настоящее время во многих хозяйствах, наравне с домашней птицей, разводят и ручных фазанов. Не в сезонное время за хорошего фазана приходится платить и по 5 рублей. Самцы имеют длинный хвост, а у самок короткий. У молодых фазанов шпоры округлые и короткие. Молодых фазанов можно получать в конце июля, как и прочую молодую дичь.

## Дрохва или дрофа

Дрофа приблизительно продается по такой же цене, как и глухари, но в продаже встречается реже другой дичи.

## Дикие утки

В сезонное время молодые, довольно крупные, дикие утки можно купить по 60–70 коп. за штуку.

## Дуппеля, вальдшнепы, бекасы, перепелки и прочая мелкая дичь

Самые лучшие, жирные дуппеля бывают во время перелета в конце августа и в начале сентября. Стоят по 1 р. 25 коп. — 1 р. 40 коп. за штуку; гаршнепы появляются несколько позднее дуппелей. Вальдшнепы стоят еще дороже, и в сезонное время 1 р. 50 коп. — 1 р. 75 коп. за штуку; бекасы по 50–75 коп. штука. Перепелки, орталаны по 40–50 коп. за штуку. Дрозды появляются позднее, после первого снега, цена от 20 коп. за штуку и дороже. Различаются два сорта дроздов, черные и серые, первые крупнее и вкуснее и стоят дороже. В общей статье о приготовлении птицы и дичи указано, как распознавать дичь стреляную от давленой, и что называется банкетной и филейной дичью. При покупке на рынке необходимо руководствоваться этими указаниями, так как и в сезонное время года цена между стреляной и давленой, банкетной и филейной дичью строго различается.

## Рыба

Способы определения доброкачественности рыбы указаны в общей статье о приготовлении рыбы. Рыба бывает морская, речная, озерная и прудовая. Морская ценится очень дорого; речная лучше озерной, а озерная лучше прудовой. Каждый сорт

рыбы, так же как и дичь, имеет свое время, когда бывает вкуснее и дешевле. Зимою, по большей части, возможно получать наиболее разнообразные сорта рыбы и даже не местного лова, потому что, благодаря морозам, рыба доставляется из отдаленных мест, в мерзлом состоянии (рыба мороженая, живая, сонная *см. общую статью о рыбе*), но частые оттепели во время зимы вредно отзываются на качестве рыбы, как и на прочей живности. Живая рыба, конечно, бывает всего дешевле летом и осенью, за исключением некоторых сортов. Зимою для получения живой местной рыбы прорубают проруби; но, конечно, такая рыба дороже мороженой. Каждая губерния, даже каждый город, имеет свои местные сорта рыбы, которые иногда нельзя найти в другом городе. Для удобства выбора рыбы для общеизвестных блюд как русской, так и французской кухни мы разделяем ее так: нежные и клейкие сорта, костлявые и малокостлявые. При таком разделении нетрудно выбрать для известного блюда нужный сорт рыбы, хотя бы и не того названия, которое указано в книге (подробности *см. в общей статье о рыбе*). В Финском заливе ловятся: форель, лососина, сиги, налимы, лещи, ерши, окуни, угри, щука, корюшка, ряпушка, салака, раки, а также попадаются иногда стерляди и осетры, уплывшие с садков.

## Лососина

Лов лососины обыкновенно начинается в июне, около Петрова дня, и затем продолжается всю осень; в это время она стоит 30, 35 и 40 коп. за фунт. Зимою лососина уже продается в мороженом виде и иногда стоит 50–60 коп. за фунт; лучшая лососина невская. В августе месяце появляется пальга, которую очень часто несведущим покупателям продают за лососину; стоит она 20 коп. за фунт. Мясо ее гораздо суше и желтее мяса лососины; по наружному виду ее все-таки можно отличить от лососины — голова тупее, в особенности если раз увидеть ту и другую рыбу вместе.

## Форель

Форель принадлежит к числу красных рыб (имеет красное мясо), как и лососина; обыкновенно бывает дешевле осенью; в Петербург доставляется большею частью финляндская форель. Цена форели такая же, как и лососины; лучший сорт форели — это таймень. Мясо форели бледнее лососины, но очень нежно и вкусно. Кроме того, есть еще гатчинская, порционная форель, она также встречается больше в продаже осенью; считается

деликатесом; на вкус очень нежна.

## Сиги и лещи

Ловля сигов начинается несколько раньше лососины, в первых числах июня. Лучшие сиги по вкусу невские, потом идут ладожские и, наконец, волховские. Цена сигов различна: чем крупнее сиг, тем дороже за фунт. Зимою живой сиг стоит копеек 40 за фунт, а порционные, мороженые сижки копеек 15 штука. Зимою также прибывают сибирские максуны, которые и по вкусу, и по виду очень похожи на наших сигов, но еще жирнее. Сезон лещей бывает одновременно с сигами; мелкие лещи продаются по 15 коп. за фунт, а чем крупнее, тем дороже.

## Окуни и ерши

Окуни и ерши начинают ловиться одновременно с сигами; в сезонное время дешевы: окуни живые порционные 15 коп. за штуку, а ерши за десяток от 10 коп. и дороже, смотря по крупности. Зимою ерши стоят до 40 коп. за десяток.

## Стерляди

Лов стерляди также начинается в июне. Лучшая стерлядь, двинская из Северной Двины, обыкновенно прибывает в Петербург в конце августа. После двинской, по вкусу, идет шехонская стерлядь (из Шексны), а потом уже волжская. Невская стерлядь совсем редкость; вернее, что она уплывает с садков. Зимой привозятся в Петербург мороженые стерляди; они стоят гораздо дешевле живых, но на вкус гораздо суше; живые стерляди зимой можно получать в живорыбных садках, где их держат в особых бассейнах. Чем крупнее стерлядь и чем брюхо у нее желтее и жирнее (с белым брюхом не вкусна), тем дороже. Средняя стоимость маленькой живой стерляди 2 р. 50 коп. Крупные, живые стерляди доходят в цене более сотни рублей.

## Осетрина свежая и соленая

Осетрина, как свежая, так и соленая, имеется в продаже целый год. Лучшая осетрина донская и черноморская. Цена на свежую осетрину колеблется от 40 до 60 коп. за фунт, а соленую от 22 до 30 коп. за фунт.

## Налимы

В Петербурге много ловится налимов в начале и половине декабря. Невские налимы очень вкусны; те же, которые ловятся в стоячей воде, имеют запах тины. Летом много также финляндских налимов; цены бывают различны, от 25 коп. за фунт и дороже 40 коп. Особенно ценятся печенки налимов, из которых можно приготовить соте или положить на гарнир в мателот, паштет и проч. Но так как финляндская рыба зачастую бывает заражена глистами, то нужно смотреть, чтобы на печенке не было пузырей; тогда ее не следует употреблять в пищу.

## Судаки

Судаки имеются в продаже почти целый год; только с наступлением теплого времени подвоз их прекращается, так как они портятся в дороге. Зимой обыкновенно судаки продаются в мороженом виде; цены колеблются от 15 до 25 коп. за фунт. Живые судаки продаются по 40 коп. за фунт. Лучшими по вкусу считаются гдовские судаки, у них на спине всегда бывает широкая черная полоса.

## Корюшка

Лучшее время для корюшки — это раннею весною с половины марта и до тех пор, пока она не хватит травы. Цены различны, от 50 коп. за десяток (крупная) и затем все дешевле, а в июне уже 5 коп. десяток; тогда невкусна, пахнет травой.

## Навага

Навагу обыкновенно привозят по первому снегу, но в начале зимы она невкусна, потому что в ней много икры; вкуснее всего навага в феврале: цена на нее невысокая, такая же, как и на корюшку. Навага не должна иметь прогорклого запаха и пятен.

## Снетки

Подвоз снетков обыкновенно бывает зимою; есть свежие и соленые снетки, но как те, так и другие продаются мороженными. Лучшие снетки белозерские, стоят 18–20 коп. за фунт; они крупнее и вкуснее простых.

## Раки

На петербургском рынке продаются большею частью финляндские раки; морские очень дороги. Существует примета, что раки наиболее вкусны в те месяцы, в которых нет букв “р”: май, июнь, июль, август. В сезонное время раки мелкие продаются по 1 р., а крупные по 3 р. за сотню; в другое время сотня крупных раков стоит 6 р. Раков всегда нужно покупать живыми. Плавники должны быть плотно поджаты под каркас, скорлупа должна быть твердая и черная, раки, которые имеют много икры, невкусны.

## Южные сорта рыб

Южные сорта рыб, в особенности морских, в живом виде в Петербурге достать очень трудно, и то по особому заказу, а продаются в битом виде, особенно дорого стоят тюрбо, соль и прочие иностранные породы рыб. Некоторые из южных рыб привозятся в консервированном виде, в запаянных жестянках, и их можно получать в гастрономических магазинах: скумбрия, кефаль, бычки, камбала и проч., другие же рыбы привозятся в соленом, вяленом, копченом и сушеном виде: тарань, вобла, рыбцы, треска и проч. Особенно большой привоз рыбы бывает Масленицей и Великим постом. В это время можно иметь самые разнообразные сорта рыб: например, сазаны и сомовина продаются по 15 коп. за фунт, соленую севрюгу и белугу хорошего качества можно получить от 20 до 30 коп. за фунт. Салака и треска очень дешевы.

## Зелень, овощи и корнеплоды

Различную зелень, овощи и корнеплоды можно иметь не только в сезонное время, весною, летом и в начале осени, но и зимою, благодаря устройству различных теплиц и парников, в которых огородники разводят зелень среди зимы. Некоторые сорта овощей и зелени поспевают раннею весной, а другие, наоборот, поздней осенью. Консервы зелени и овощей можно иметь круглый год, как то: спаржи, зеленый горошек, зеленые бобы, пюре-томат, щавель, фонды артишоков, шампиньоны, трюфели, маринованные белые грибы, соленые грибы и проч. Зелень и овощи обыкновенно разделяются на здешние и привозные, причем привозят не только из других губерний, но из-за границы.

## Коренья старые и молодые

Молодые коренья обыкновенно начинаются с конца апреля и продолжаются все лето; вначале они очень малы и дороги, но, по мере подрастания, в июне и июле становятся дешевле, продаются не поштучно, а пучками. Если в мае бывают морозы, то они вредно влияют на рост кореньев, а также повышают их цену. Старые коренья продаются всю зиму поштучно; молодые коренья гораздо вкуснее старых. Зимою зачастую попадаются мороженые коренья. Они всегда бывают дряблы и не имеют аромата.

## Репа

При выборе репы надо обращать внимание, чтобы она не была дрябла и толстокожа; лучшая репа тельтовская; чем репа моложе и меньше, тем вкуснее. Очень похожа вкусом на репу брюква, которая имеет такую же форму.

## Морковь

Молодая морковь — коротель должна быть темно-желтого цвета, а старая — ярко-красного цвета; лучше с тупыми концами, чем с острыми.

## Сельдерей (корень)

При покупке старого сельдерея нужно обращать внимание на то, чтобы он не был дряблый и на нем не было много земли, которою часто прикрывают его недостатки.

## Порей (прас)

Порей должен иметь красивый зеленый, а не желтоватый цвет; чем крупнее, тем лучше.

## Петрушка и укроп

Корень петрушки также не должен быть дряблым и гнуться. Зелень как петрушки, так и укропа не должна быть завялая и поблеклая.

## Лук обыкновенный, шарлот и зеленый

Лук репчатый, старый продается мерами; должен быть светло-желтого цвета и без ростков; летом дешев зеленый лук, который продается пучками; лук-шарлот продается свежим по фунтам (20–30 коп. за фунт) и маринованным в прозрачных бутылках.

## Свекла — бураки

Молодая свекла покупается пучками, а старая поштучно; у молодой

свеклы не следует бросать стебельков, так как они тоже вкусны и могут быть употреблены в пищу наравне с головкой. Хорошая свекла должна иметь темно-красный цвет, а не розовато-белый.

## Картофель

Картофель молодой начинается в конце мая и продается по фунтам, бывает 10, 15 и 20 коп. за фунт, а старый мерами. Зимой не должно покупать мерзлого картофеля или с большими ростками. Как тот, так и другой вреден для употребления в пищу. При покупке картофеля нужно обращать внимание, чтобы он был рассыпчатым, не водянистым; для этого нужно разрезать картофелину пополам и потереть половинки друг о дружку, если появляется пена, то картофель хороший. Цвет картофеля в средине должен быть желтый, а не белый и не розоватый; кожа тонкая без пятен и форма продолговатая. Разновидностей картофеля очень много, огородники насчитывают их десятками. Самые дорогие сорта картофеля — это так называемые “Император” и голландский. Эти сорта обыкновенно покупаются, когда хотят приготовить картофель-суфле, т. е. дутый, пустой внутри.

## Капуста свежая — кочанная

Молодая кочанная капуста появляется в продаже в конце июня, но в это время стоит еще дорого — кочан средней величины 25–30 коп. Недорогая капуста бывает в августе, но лучшая осенью, в сентябре и октябре. Затем капуста имеется в продаже по дешевой цене всю зиму до мая месяца; тогда она тоже очень дорога, потому что последняя. Так называемая рассада-капуста продается в марте и апреле. При покупке капусты нужно обращать внимание на то, чтобы кочан был плотный, твердый, белого цвета, без пятен и червоточин.

## Сафой

Сафойная капуста должна иметь те же качества, как и обыкновенная, цвет ее должен быть зеленовато-желтый, а не ярко-зеленый.

## Брюссельская капуста

Продается и зимою на фунты — 25–30 коп. за фунт. Головки не должны быть крупны, без желтизны и не завялы.

## Красная капуста

Красная салатная капуста продается по кочнам; недорога осенью; должна иметь натурально-красный цвет, иначе горькая.

## Цветная капуста

Молодая цветная капуста появляется с мая месяца, но в это время она дорога: продается по кочнам; дешевле бывает в июне, июле и августе (3–5 коп. кочан). Зимою также бывает дорога, потому что трудно хранить. За хороший кочан средней величины приходится платить иногда 30 коп. Весною привозят заграничную капусту (алжирскую и константинопольскую). При покупке цветной капусты нужно смотреть, чтобы ствол не был деревенелым и цветы распустившимися: цвет капусты должен быть натурально-белый, без темных пятен, которые всегда указывают, что в капусте есть черви.

## Шпинат и щавель

Шпинат и щавель дешевле летом, начиная с 10 и до 3 коп. за фунт; зимой также имеется в продаже зимний шпинат — ярмуш и парниковый щавель, который имеет очень мелкие листья: продается и тот и другой от 30 коп. и дороже за фунт. Корешки у шпината и щавеля не должны быть толсты, а самые листья должны иметь натуральный зеленый цвет; кроме того, на корешках не должно быть много земли, которая идет в вес.

## Огурцы

Свежие огурцы имеются в продаже круглый год, но в цене бывает огромная разница, а именно, зимою привозные огурцы

стоят чуть ли не 40 коп. за штуку, а летом в июле, августе местные по 5 коп. за 10 шт. В течение зимы, кроме привозных огурцов, имеются в продаже местные огурцы — тепличные; раннею весною появляются парниковые огурцы по 20 коп. за штуку, в июне грядные.

## Зеленый горошек

Зеленый горошек сначала появляется в продаже (июне) в стручьях, которые продаются фунтами, а потом уже в конце лета продается лущеным. Чем мельче горошек, тем дороже ценится; он должен быть, по возможности, одинаковой величины и натурально-зеленого цвета, на вкус — сладкий: горошек в консервах, продаваемый зимою, стоит 35 коп. фунтовая банка, а более мелкий, отборный — дороже. Лучший сорт № 00.

## Зеленые бобы — фасоль

Сезон зеленых бобов бывает одновременно с горошком; хорошие бобы должны легко ломаться, не иметь пятен и желтизны, и зерна должны быть не очень крупны. Зимою продаются привозные турецкие бобы, стоят гораздо дороже летних — 50–60 коп. за фунт.

## Помидоры или томаты

В Петербурге свежие помидоры сравнительно дешевы только летом, начиная с половины июня и до октября; в это время цена их колеблется от 1 до 10 коп. за штуку. На юге России помидоры очень дешевы все сезонное время; так например, в Харькове, Киеве, Одессе продаются прямо ведрами — 25 коп. за ведро. Поэтому все консервы-томаты к нам идут с юга. Петербургским торговцам нет расчета заготовлять местные помидоры впрок, благодаря их высокой цене. В Петербурге свежие помидоры в продаже бывают почти круглый год и зимою. В это время обыкновенно привозятся заграничные помидоры (итальянские и французские), которые стоят по 30 коп. и более за штуку. При покупке помидоров нужно смотреть, чтобы они были ярко-красные, а не желтые (недозрелые), мясистые, не очень перезрелые и без пятен. Зимою нужно избегать покупать мороженые помидоры, они содержат в себе много воды, отчего при приготовлении разваливаются, теряют свою форму и водянисты на вкус, для фаршировки не годятся.

Пюре томаты-консервы продаются круглый год по 30–35 коп.

за фунтовую банку, а если покупать большими банками, то обходятся еще дешевле. Лучшие консервы-томаты считаются фабрик Эйнем и Абрикосова.

## Баклажаны и кабачки

Баклажаны и кабачки бывают сезонны одновременно с помидорами, но в Петербурге и в это время не особенно дешевы, от 15 до 35 коп. за пару; на юге же имеются в большом количестве и продаются очень дешево. Зимою как те, так и другие можно доставать только по заказу.

## Спаржа

В продаже спаржа разделяется на два сорта — суповая и соусная; первая — тонкая, вторая — толстая и всегда с головками. Сезон спаржи начинается весною, с мая по июль; в июле, августе и в сентябре дороже. В Петербурге лучшая спаржа — это царскосельская. В сезонное время суповая спаржа стоит 15–20 коп. за фунт, соусная 40–60–70 коп. фунт, тогда как зимою суповая спаржа стоит 60–80 коп., а соусная 2 р. 50 коп. и дороже за фунт. Зимою также можно иметь консервы спаржи русской и французской от 1 р. 60 коп. и дороже за банку, смотря по достоинству. Хорошая зрелая спаржа не должна быть очень длинная (вершка 4 (18 см), должна быть прозрачна и легко ломаться, чешуйки на головке должны плотно прилегать одна к другой. Соусная спаржа должна всегда продаваться с головками. Чем толще спаржа, тем она сочнее, тем менее ее идет на фунт — 3–4 головки. Недавно срезанная спаржа гораздо вкуснее лежалой. Это можно узнать по тому, что кончики спаржи сочны, влажны.

## Артишоки

Сезон артишок, как и прочей зелени, летом, но в продаже имеются почти всегда; зимою, когда нет местных артишоков, можно достать заграничные — алжирские и французские; летом артишоки стоят 8–10 коп. штука, а зимою от 40 коп. и дороже. Листья артишоков не должны быть очень остроконечны и вялы, такие артишоки уже старые.

## Земляная груша и сладкие коренья

Эти корнеплоды, как и обыкновенные коренья, дешевле осенью. Земляная груша и сладкие коренья продаются от 10 коп.

за фунт и дороже.

Сладкие коренья должны быть покрыты корочкой сероватого цвета и быть прямыми без разветвлений; кроме того, не следует брать поломанные коренья — они уже не настолько ароматны, так как сок их при поломке теряется.

## Салаты

Сезон салатов русских начинается весною, но они имеются в продаже и зимою и стоят, конечно, в это время значительно дороже. Лучшим салатом считается французский, и английский сельдерей; последний подается даже как десерт, одновременно с сыром. Латук продается дешевле других салатов, потом идет ромен, экскароль (цикорий), андивер (или ендивин) и пр.; андивер несколько горче латука. Ромен лучше латука. Салаты должны иметь свежие листья.

## Грибы

Сезон грибов обыкновенно начинается с конца весны и продолжается до сентября, причем если летом дождей много, то и грибов много, и они продаются дешевле. В течение лета несколько раз бывают промежутки, когда грибов совсем нет. Заготовка грибов обыкновенно производится в конце июля и в августе.

## Сморчки

Сморчки обыкновенно появляются раннею весной и продолжаются до начала лета; продаются на фунты и корзинками.

## Белые и красные грибы

Белые и красные грибы дешевле всего в июле; зимою их продают консервированными, вареными от 40 до 60 коп. за фунт банку и маринованными — фунтами 35–40 коп.

При покупке свежих грибов вообще нужно быть очень осторожным, иначе можно купить ядовитые грибы, которыми можно отравиться. Ядовитые грибы большею частью бывают покрыты слизью и пахнут плесенью. У молодых, хороших грибов корешок должен быть небольшой и крепкий, шляпка также плотная, одинакового цвета и не червивая.

## Шампиньоны

Шампиньоны имеются в продаже круглый год; летом они стоят 20–30 коп. за фунт, а зимою 60 коп. и дороже; зимою обыкновенно продаются парниковые шампиньоны. Консервы-шампиньоны продаются от 40 коп. за банку и дороже. Хорошие шампиньоны не должны быть темны и дряблы.

## Трюфели

У нас в России хотя имеются свои польские трюфели, которые можно получить и в свежем виде, но они не так ароматичны, как заграничные; консервы польских трюфелей имеют всегда рыжеватый цвет. Заграничные трюфели большею частью продаются в консервах; лучше покупать в прозрачных бутылках, чем в запаянных жестянках; маленькая баночка 50 г весом стоит от 75 коп. и дороже. Заграничные трюфели в свежем виде можно получать в лучших зеленных лавках и гастрономических магазинах. Лучший черный трюфель — это перигорский. При покупке свежего трюфеля нужно всегда обращать внимание, чтобы он был ароматен и середина его была черная с белыми жилками, для этого его нужно прорезать ножом или ковырнуть ногтем. Если трюфель не ароматичен и не тверд, а в виде губки — то нехорош. Свежий трюфель в Петербурге стоит от 8 р. за фунт и дороже. Кроме черного, есть еще белый трюфель — савойский и пьемонтский, его обыкновенно употребляют в сыром виде, как салат. Черный ароматичнее белого. Иногда продается поддельный трюфель — подделывают картофель, но это легко можно определить, если руководствоваться признаками, указанными выше.

## Сухие и соленые грибы

Сухие грибы хотя и имеются в продаже круглый год, но большой спрос на них бывает всегда в Великом посту. В продаже бывает несколько сортов сухих грибов: настоящие белые грибы, потом идут средние, т. е. белые, перемешанные с красными, и сборные, которые состоят из смеси разных сортов, кроме белых; первые стоят от 1 р. 20 коп. и дороже за фунт; вторые — 65–70 коп., а третьи — 45–60 коп. Хорошие, сухие грибы должны иметь очень маленькие корешки; шляпки должны быть маленькие, сверху светло-коричневого цвета, а снизу белые, веревки должны быть тонкие. Лучшие белые сухие грибы костромские и ярославские. Рыжики и грузди продаются

солеными. Лучшие рыжики каргопольские. Отборные соленые мелкие грибы (одни шляпки) продаются по 30 коп. и дороже за фунт.

## Молочные продукты

Ввиду того, что молочные продукты в больших городах подвергаются различным фальсификациям, нужно всегда покупать их на известных молочных фермах, где скот находится под присмотром специалистов-ветеринаров, а следовательно, и самые продукты приготовляются чисто и аккуратно, а не покупать в сливочных или мелочных лавках, а также у торгующих в разнос баб и проч. Существует много химических способов определения примесей в молочных продуктах, но все они мало доступны для применения в домашнем хозяйстве, а тем более при покупке в лавке. Поэтому укажем только те наружные признаки, по которым сразу можно узнать, с каким продуктом имеешь дело.

## Масло столовое

Масло столовое или мызное обыкновенно продается 38–40 коп. за фунт: масло русское топленое 28–32 коп. за фунт. Хорошее столовое масло в разрезе должно быть однородного цвета (светло-желтого), не должно крошиться и при нажимании не должно выпускать из себя воду. На вкус не должно быть соленое или отзывать салом.

## Сливочное масло

Сливочное масло продается по 50–60 коп. за фунт. На вкус оно не должно быть горько, в разрезе должно иметь ровный цвет и вообще не должно иметь постороннего привкуса. При покупке как столового, так и сливочного масла наилучшим способом определения его доброкачественности служит следующий прием, не требующий никаких приборов: положив на руку кусочек масла, начать тереть его между ладонями; если к маслу примешан жир или масло испортилось (прогоркло), то от образования теплоты сейчас же получается запах сала или какой-либо другой запах, не свойственный маслу.

## Сметана

Сметана не должна иметь комков, тянуться и пениться. На вкус не должна быть горьковата или кисла. Обыкновенная

сметана продается от 20 коп., и хорошая густая прессованная 25 коп. за фунт. Если в сметане есть комки, то это указывает на то, что к ней примешан творог или мука.

## Творог

Творог должен быть сухой, компактный, не рассыпчатый, а на вкус не горьковатый и не кислый, натурально-белого, а не синеватого цвета. Творог продается по фунтам, чем суше, тем дороже, от 8 до 14 коп. за фунт.

## Сливки ординарные и густые

Густыми сливками называются те, которые обыкновенно употребляются в кушаньях в взбитом виде. Чем гуще сливки, тем они лучше и быстрее взбиваются. При взбивании не должно остаться много жидкости. Хорошие сливки не должны иметь жирного привкуса и постороннего запаха. Бутылка (3 стакана) густых сливок обыкновенно продается за 50–60 коп. Сливки ординарные (обыкновенные) при кипячении не должны свертываться, створаживаться; пенка на них должна быть толстая с жировыми блестками; не должны также иметь постороннего привкуса и запаха, на стенках бутылки не должно оставаться осадка. Бутылка ординарных сливок стоит 20–30 коп.

## Молоко цельное

Хорошее цельное молоко должно быть на вкус сладко, без всякого постороннего привкуса и запаха; цвет должен быть совершенно белый, без синеватого или желтоватого оттенка; на посуде, в которую налито молоко, например, в стакане или на ложке, которую помакнуть в него, должен оставаться густой налет. На кипяченом молоке пенка должна быть довольно толстая, а не тонкая пленочка; при кипячении на дне не должно быть осадка.

## Яйца

Хорошие яйца не должны болтаться и иметь слишком белую скорлупу.

Если посмотреть на свет, то внутри не должно быть темных пятен. Если положить в воду, то хорошее яйцо должно опуститься на дно. Цена яиц колеблется зимою от 25 до 35 коп. десяток. Самые дешевые яйца летом.

Чем свежее яйцо, тем оно тяжелее и полнее. Желток у свежего яйца светло-желтый, а у старого красноватый. Самый высший сорт называется “клёк”.

## Мучные продукты

Мучные продукты, так же как и молочные, очень часто подвергаются подделке. Поэтому лучше эти продукты покупать в специальных магазинах — лабазах, а не в мелочных лавочках.

## Мука пшеничная

Пшеничная мука разделяется на несколько сортов. В кухне для приготовления кушаний обыкновенно употребляется два сорта пшеничной муки. Лучшая, первый сорт, это конфектная — 7 коп. фунт — и так называемая французская или озимая, мягкая стоит 10 коп. фунт. Вместо последней очень часто продают первач, второй сорт пшеничной муки, который стоит 5 коп. фунт. Муку эту (французскую) можно получать у нас в Петербурге только в хороших лабазах. Французскую муку всегда можно отличить от первача по цвету; она должна быть совершенно белая и очень мягкая на ощупь. На юге вообще большею частью, в продаже имеется мягкая мука, а у нас в Петербурге рассыпчатая. Хорошая пшеничная мука должна не холодить руку, не иметь комков, не хрустеть на зубах и иметь слегка желтоватый цвет; если высыпать на бумагу, не иметь черных точек, а также должна оставаться совершенно неподвижною; если замечается хотя легкое колебание, то это доказывает, что в муке есть черви, не видные только простым глазом. Высший сорт крупчатки имеет на мешке синее клеймо.

## Гречневая и картофельная мука

Гречневая мука не должна иметь горьковатого вкуса, комков и черных точек и должна быть совершенно белою. Картофельная мука должна быть ровна, без комков и не иметь синеватого оттенка.

## Рис

Рис в продаже бывает итальянский “патна”, каролинский, явский и немецкий. Первые два сорта лучшие — стоят от 14 до 16 коп. фунт; вторые худшие — стоят 10–12 коп. фунт. Каролинский рис должен быть прозрачен, иметь цельные зерна и

не должен быть мучнистым.

## Манная крупа

Манная крупа двух сортов — московская, которая имеет цельные зерна, стоит 20 коп. фунт, и обыкновенная, очень мелкая, мучнистая, стоит 10–12 коп. фунт.

## Перловая крупа

Лучшая перловая крупа “руаяль”, мелкая, имеет цельные зерна, белого цвета, стоит 20 коп. фунт; потом идет голландка, полуголландка и обыкновенная перловая, очень крупная, мучнистая и на вид сероватая.

## Гречневая крупа

Лучшая гречневая крупа — ядрица — имеет цельные зерна, не мучнистая, стоит 7 коп., потом “средняя”, зерна нецельные, более мучнистая, 5–6 коп. фунт, из нее рассыпчатая каша не получается. Есть еще обварная или жареная гречневая крупа, стоит 10 коп. Из гречневой крупы приготовляется также смоленская крупа, она похожа на манную. Гречневая крупа должна иметь красноватый, а не зеленый цвет.

## Пшено

Самое лучшее пшено — так называемое отборное; кроме него есть еще три сорта; хорошее пшено на вкус не должно быть кисло или горько, должно хрустеть на зубах и иметь золотисто-желтый цвет без блеска и не оставлять жирных пятен на бумаге.

## Ячневая крупа

В продаже встречается до 5 сортов ячневой крупы, лучшая варшавская и рижская; зерна должны быть без шелухи, без мучной пыли и примесей.

## Овсяная крупа

Самый высокий сорт овсяной крупы — это шотландская, не должна быть мучниста и не имеет горьковатого вкуса и затхлого запаха; зерна должны быть ровные и цельные.

## Саго

Саго настоящее, американское, имеет крупные зерна, розоватого цвета; чем больше разбухает при варке, тем лучше; саго искусственное, немецкое, из картофельной муки, имеет более белые зерна, которые должны быть круглы.

## Макароны и вермишель

Не должны быть толсты, мучнисты и не иметь темно-желтый или серый цвет. Лучшие макароны “соломка” — итальянские — тонкие, хрупкие; хорошие сорта макарон во время варки не должны разбухать.

В хороших магазинах можно получить заграничные макароны — итальянские и французские. Первые стоят 50 коп. 250 грамм или 250 г, а вторые 35 коп. 250 г; из русских макарон лучшие сорта стоят 20 коп., а низшие 9 коп. фунт; к низшим сортам примешивается костяная мука, что можно узнать по серому цвету макарон.

## Дрожжи

В городах обыкновенно продают сухие, прессованные дрожжи. Хорошие дрожжи должны быть мягки, палевого цвета, иметь приятный спиртовый запах и должны не крошиться, а ломаться.

## Бакалейные товары и пряности

Все бакалейные товары должно покупать во фруктовых или бакалейных магазинах, а не в мелочных лавках. Пряности лучше покупать в аптекарских магазинах.

И притом в натуральном виде, а не в порошке, потому что к последнему удобно прибавить различные примеси.

## Ваниль

При покупке ванили нужно обращать внимание на налет, которым она покрыта сверху, если этот налет натуральный, то он не должен стираться, самая палочка должна быть мягкая, легко гнуться, а не ломаться. Палочка ванили стоит маленькая 15, а побольше — 20 коп.

## Корица

Лучшая корица цейлонская. Она должна быть светло-бурого цвета, гладка, легко ломаться, и кора должна быть очень тонкая, как писчая бумага, вся палочка должна быть цельная.

## Гвоздика

Должна иметь цельные головки, при нажатии которых выступает пахучая жидкость.

## Шафран

Встречается в продаже двух сортов: ярко-оранжевый и с темно-коричневым оттенком, первый считается лучшим.

## Желатин

Желатин — телячий клей, продается фунтовыми пачками и отдельными листами; пачками покупать выгоднее, потому что каждый лист обходится дешевле. Чем тоньше и прозрачнее листы, тем желатин лучше. Следует покупать белый желатин; красный всегда бывает подкрашен. Пачка желатина стоит от 80 коп. до 1 р. 40 коп.

## Шоколад

Если плитку шоколада разломить пополам, то внутри не должно быть полос; цвет должен быть ровный, темно-бурый.

## Уксус

Хороший уксус должен быть светлым и чистым, без осадка на дне. Если вскипятить его, то он должен иметь приятный уксусный запах и не должен щипать язык. Если уксус темного цвета, то подкрашен. Лучший уксус — это винный, 1 бут. стоит 40 коп., он довольно крепкий; обыкновенный столовый уксус слабее, стоит 8–10 коп. бутылка.

## Растительные масла

Различные растительные масла: ореховое, горчичное, конопляное, льняное, прованское и проч., употребляемые

большею частью в пищу в посту, должны быть прозрачны — иметь свой натуральный вкус, не иметь осадков, затхлого запаха и горьковатого вкуса. Прованское масло лучше покупать в прозрачных бутылках. Кроме всех описанных признаков, оно еще не должно иметь зеленоватый цвет. Бутылка хорошего прованского масла стоит обыкновенно 1 р. 10 коп. — 1 р. 20 коп., ½ бутылки — 65 коп. В России приготовляется искусственное прованское масло из жмыхов хлопка, которое на вкус гораздо хуже настоящего прованского масла, менее прозрачно и имеет зеленоватый оттенок. Качество прованского масла особенно влияет на вкус соуса провансаля.

Если последний отзывает деревянным маслом и имеет зеленоватый оттенок, то масло недоброкачественное.

## Сахар

Как колотый, так и мелкий сахар (песок) не должен иметь синеватого оттенка и, распущенный в жидкости, не должен давать осадка. Сахарный сироп должен быть прозрачен, и на поверхности его не должно быть грязной пены. При покупке песку нужно предпочитать кристаллический песок сахарной пудре, которую удобно фальсифицировать. Пудру всегда можно приготовить дома.

# Посуда, необходимая в кухне для приготовления блюд

Кухонная посуда, употребляемая для приготовления различных кушаний, бывает весьма разнообразна. В настоящей статье мы рассмотрим только самую необходимую посуду, которая и должна быть в каждой благоустроенной кухне, оставив в стороне предметы роскоши по части посуды, имеющейся только на богатых кухнях. Цель настоящей статьи — указать самую необходимую посуду и объяснить значение каждой вещи, находящейся в кухне, по отношению к приготовляемому в ней блюду. Вся кухонная посуда по составу материала разделяется: на металлическую, каменную и деревянную. Из металлической посуды, в свою очередь, наиболее известны: медная, железная жестяная, чугунная, эмалированная и никелевая. В хозяйствах, как в общественных, так и в частных, медная посуда предпочитается всей остальной металлической. Объясняется это, конечно, ее прочностью и практичностью в сравнении с прочей металлической посудой. Поэтому каждая хозяйка, заботящаяся о благоустройстве своей кухни, старается прежде всего приобрести если не всю посуду, то хотя несколько самых нужных приборов медной посуды, которая вполне окупается, несмотря на свою дорогую цену, в сравнении с прочей посудой. Наравне с медной посудой по прочности и практичности в настоящее время считают никелевую посуду, т. е. сделанную из чистого никеля. Эта посуда имеет те преимущества перед медной, что не требует полуды; кроме того, она не оказывает вредного влияния на некоторые блюда, приготовляемые с различными кислотами, и, наконец, имеет весьма красивый вид (похожа на серебряную посуду), если тщательно вычищена. Все продукты, содержащие в себе большое количество студневых веществ, как например: головка, ножки телячьи, поросенок и проч. — не следует после варки остуживать в никелевой посуде, потому что они принимают стальной оттенок. По той же причине бульон, приготовляемый из клейких частей туши, а также и ланспик лучше не варить в никелевой посуде.

Никелевая посуда стоит гораздо дороже медной, а именно: если взять две кастрюли одинаковой величины и веса, то кастрюля из никеля обойдется чуть ли не втрое дороже против медной кастрюли.

## Медная посуда

Мы теперь не будем подробно останавливаться на описании никелевой посуды, потому что она тоже до некоторой степени представляет предмет роскоши, но не необходимости, а займемся исключительно медной посудой. Последняя бывает двух сортов, а именно, красной меди и белая медная, т. е. луженная с обеих сторон. Мы предпочитаем посуду из белой меди лучше, чем из красной, потому что она требует меньшей чистки и меньше ухода, чем красная. Поэтому в больших общественных хозяйствах, где медной посуды бывает очень много, и, следовательно, чистка ее занимает много времени и отнимает нужные рабочие руки, выгоднее держать посуду белой меди.

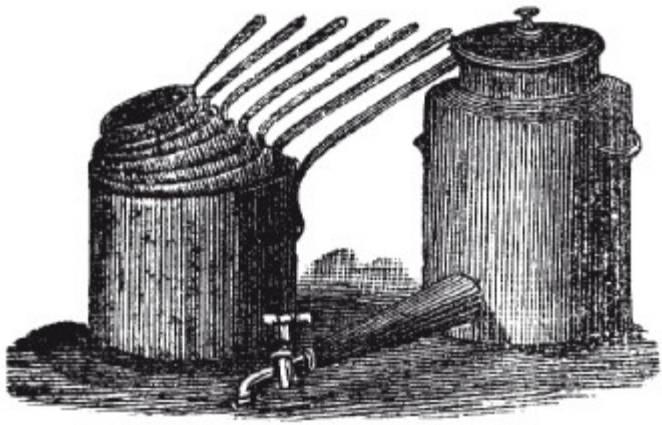


**Рис. 1.**

Главные кухонные приборы из медной посуды — это комплект кастрюль с крышками. Полным комплектом считается 24 кастрюли постепенной величины, начиная от самой большой, могущей употребляться для варки бульона, и кончая самой маленькой — для приготовления соуса на 2–3 персоны. Конечно, количество кастрюль нельзя обусловливать точно. Это вполне зависит от количества приготовляемых ежедневно на кухне блюд, а главное — от средств. Очень хорошо иметь полный комплект, но можно также обойтись 4, 6 кастрюлями. Медные кастрюли могут употребляться не только для варки, но также для жарения, тушения и припускания мяса в крупных кусках и прочих всевозможных продуктов. В продаже имеются две формы кастрюль, из которых каждая форма имеет свое специальное назначение. Так, например, широкие, но довольно низкие кастрюли с крышками, имеющими длинные ручки *(см. рис. 2)*, употребляются для варки, жарения и тушения.

**Рис. 2.**

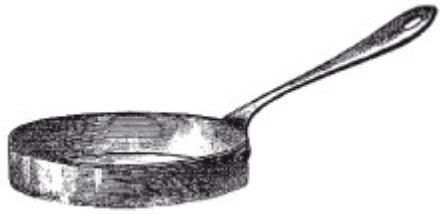


**Рис. 3.**

Крышки от этих кастрюль *(см. рис. 3)* вполне могут заменить собою сковороды для жарения и припускания, и в особенности для таких блюд, которые не должны подвергаться сразу сильному жару, а, наоборот, должны дойти до готовности постепенно, чего нельзя достичь при жарении на тонкой железной сковороде. Крышки эти также до некоторой степени могут заменять собою сотейники, о которых будет сказано ниже. Они также носят название “мелких сотейников”. Кастрюли второй формы несколько уже, но зато выше описанных сейчас, и имеют крышки без ручек, которые очень плотно закрываются *(см. рис. 4)*.

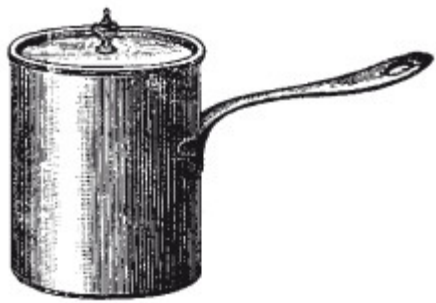


**Рис. 4.**

**Рис. 5.**

Кастрюли эти специально употребляются для варки таких продуктов, которые должны быть во время приготовления плотно закрытыми, чтобы из них не испарялся аромат или для того, чтобы продукты находились под влиянием пара. Эти кастрюли тоже очень хороши для приготовления различных соусов. В этих кастрюлях удобно что-либо держать на пару или согревать; так как крышка плотно закрыта, то соус или гарнир не сохнет сверху. Нужно также заметить, что для варки бульона есть специальные медные котлы, называемые турецкими, которые немного отличаются от кастрюль второй формы *(см. рис. 5)*. Вообще, как известно читателям, чем выше котел или кастрюля, взятая для варки бульона или супа, тем лучше, потому что мясо вполне бывает покрыто водою и не плавает на поверхности. В настоящее время изобретены паровые котелки с двойным дном для варки картофеля и каши. Кроме кастрюль с крышками, из медной посуды необходимо иметь несколько глубоких сотейников с крышками *(см. рис. 6)*.

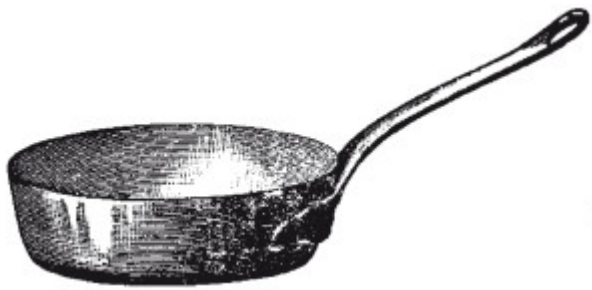


**Рис. 6.**

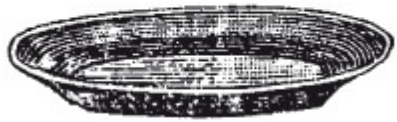


**Рис. 7.**

Сотейники эти тоже продаются комплектами или поштучно. Специальное назначение сотейников — это высаживание соусов, припускание и тушение различных блюд в соусе, которые нужно часто поливать тем соусом или соком, в котором они тушатся (например, телячьи котлеты, соте). Тушить в сотейнике те блюда, которые часто поливаются соусом, гораздо удобнее, чем в кастрюле, потому что сотейник шире кастрюли. Очень удобно также приготовлять в сотейнике те продукты, которые нельзя мешать, а можно только встряхивать, чтобы они не пригорели, как например, яблоки для шарлота и проч. Не лишними также бывают в кухне медные круглые плафоны, т. е. толстые, плоские сковороды без ручек. Плафоны эти употребляются для жарения отбивных или пожарских котлет, для припускания рыбных филеев и вообще для таких блюд, которые должны равномерно дойти до готовности.

Не мешает также иметь в кухне одно или два круглых медных глубоких блюда *(см. рис. 7)*, которые могут заменять собою каменные или огнеупорные чашки. Блюда эти можно употреблять для приготовления беф-пайль или каких-либо других блюд, которые подаются к столу в той посуде, в которой запекались.

Медные пирожные листы, круглые и длинные, нужно предпочитать железным, которые, будучи очень тонкими, быстро накаляются, в особенности если очень горячая печка, отчего нижняя корка пирога или ватрушки зачастую подгорает, тогда как при печении на медном листе этого почти не случается. Для жарения крупных жарких, как то: ростбиф, окорок, индейка, гусь — нужно иметь медный противень, т. е. глубокий лист с высокими краями; тонкие железные противни неудобны тем, что быстро накаляются, отчего сок подгорает и получает горький вкус. Котел с решеткой для варки рыбы *(см. рис. 8)* лучше иметь медный, чем железный, потому что железо быстро нагревается и в котле происходит сильное кипение, что совсем нежелательно при варке рыбы целиком. Кроме того, при остывании рыбы в железном котле, в особенности если внутри есть ржавчина, рыба принимает привкус железа. В рыбном котле должна всегда находиться решетка, на которой рыба лежит во время варки и

даже в некоторых случаях привязывается веревочкой к этой решетке (когда варится в плавающем положении), а потому в решетке всегда бывают дырочки. Рыбные котлы делаются с решетками исключительно для удобства вынимания сварившейся рыбы из котла.

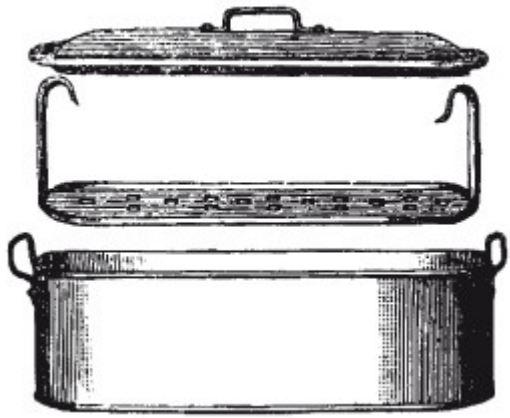


**Рис. 8.**

Из различных форм, употребляемых для приготовления горячих и холодных блюд, медными должны быть следующие: паштетные, шарлотные, пуддинговые, каймачные (шарлотная и пуддинговая форма — *см. рис. 9*), рамки и парфейные колпаки. Все эти формы должны быть медными, потому что блюда, приготовляемые в них, как например, паштеты, пуддинги, шарлоты, не должны подвергаться в печке быстрому нагреванию, что неизбежно при печении их в тонкой жестяной или железной форме. Парфейные колпаки и формы для каймака тоже должны иметь обязательно толстые стенки; в противном случае мороженое все промерзнет льдом. Если нет медной каймачной формы или медного парфейного колпака, то лучше совсем отказаться от этих блюд, чем приготовлять их в жестяной или в железной форме. При покупке парфейных колпаков и каймачных форм нужно обращать внимание на то, чтобы крышка очень плотно закрывала форму; в противном случае в форму попадает соль, которою посыпается лед, и все блюдо будет испорчено.

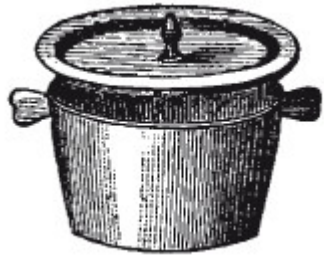


**Рис. 9.**

Тазы для варки варенья тоже должны быть медные *(см. рис. 10)*. На тех кухнях, где часто приготовляются кондитерские блюда, необходимо иметь кондитерский котелок для взбивания белков и кастрюлю для приготовления карамели. Кастрюля эта бывает нелуженая, но сделана из особого сорта (высшего) меди. Формы для замораживания мороженого должны быть тоже медные по той же причине, что и форма для парфе. Одною из наиболее распространенных мороженых форм считаются сорбетьер (цилиндр с крышкой) и американская *(см. рис. 11)*; последняя удобна тем, что имеет в средине лопатку, которая сама промешивает мороженое. Есть еще мороженая форма, называемая “турбино”, в которой можно быстро свертеть мороженое на несколько десятков персон.

**Рис. 10.**

Для заправки этой формы требуется небольшое количество льда. Она гораздо удобнее форм других систем, но только в продаже встречается редко, нужно делать на заказ. Необходимыми вещами из медной посуды также считается ступка с пестиком *(см. рис. 12)* и куб для кипятку *(см. рис. 1)*. Относительно ступки можем сказать, что мы предпочитаем мраморную медной, потому что мраморная ступка не дает привкуса тому продукту, который в ней толкут, а за медной есть этот недостаток, в особенности если она не тщательно промыта.

**Рис. 11.**

Машинка для рубки мяса считается тоже необходимою принадлежностью кухни. Машинки эти бывают исключительно медные. Наилучшими из них считаются американские *(см. рис. 13)*. При употреблении этой машинки нужно следить за тем, чтобы ножи всегда были острые и, кроме того, чтобы они были правильно вставлены (острием наружу), в противном случае машинка не рубит, а давит мясо и вынимает из него сок, отчего в результате получаются сухие, не сочные котлеты или что-либо другое.

**Рис. 12.**

Поэтому ножи нужно точить как можно чаще. Из мелких приборов советуем иметь веничек для взбивания белков и сливок медный, а не железный, потому что железный очень скоро гнется и ломается и, кроме того, слишком легок — плохо взбивает. Венички есть двух сортов, а именно: в виде метелки и в виде спирали *(см. рис. 14)*. Мы предпочитаем твердый веничек в виде метелки, потому что он взбивает крепче и сильнее, тогда как

веничек спиралью зачастую “смасливает” белки и взбивает их не так крепко.

**Рис. 13.**

Кроме перечисленных выше форм, необходимо иметь медные рамки для варки на пару различных кремов и суфле из живности, также пуддингов, яичницы руаяль и проч. Помимо этого назначения, рамки также могут служить для приготовления холодных блюд, различных заливных, желе, кремов и проч. По виду рамка представляет собой довольно широкую, круглую форму с большим отверстием в средине, в которое обыкновенно накладывается гарнир, когда содержимое рамки (например, “крем Аспази” и проч.) выложено на блюдо. Благодаря этому отверстию крем или пудинг равномерно проваривается или, если холодное блюдо, равномерно застуживается как с краев, так и в средине.

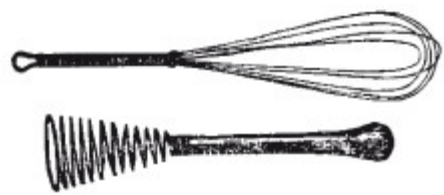


**Рис. 14.**

Рамки бывают различной вышины, от 1 вершка до 3 вершков (от 4,5 до 13,5 см), чем выше рамка, тем красивее выходит блюдо, в ней приготовленное. Рамки бывают гладкие и узорчатые. Имея рамку, можно обойтись без желейной или пуддинговой формы,

все равно как, имея шарлотницу, можно обойтись без парфейного колпака.

Овальные медные коробки с крышками для тушения и брезерования мяса в больших кусках и тюрботьер, т. е. коробка для варки широкой рыбы (камбалы, соль, тюрбо), уже составляют предмет роскоши, и если на кухне не приготовляются особенно утонченные блюда и небольшое количество, то можно обойтись и без них.

Желейные и кремовые формы, конечно, лучше иметь медные и также с отверстием в средине, чтобы блюдо равномерно застывало. Формы эти бывают гладкие и фигурные; размеры различные.

Из мелких форм хорошо иметь медные стаканчики для варки на пару и тарталетные формочки. Порционные желейные и кремовые формочки могут быть медные и белого железа. Первые удобнее тем, что не так скоро гнутся и не портятся внутри от различных кислот.

Сита для процеживания бульона и друшлаки могут быть белого железа или медные. Так называемое китайское сито обыкновенно бывает медное. Сито это хотя и стоит дороже других, но очень удобно тем, что имеет воронкообразную форму, все усеяно мелкими дырочками, и благодаря этому процеживание идет очень быстро, и жидкость не разливается в разные стороны. Через это сито очень удобно процеживать соусы и супы-пюре. Сита эти бывают более частые, т. е. с мелкими дырочками, и более редкие, лучше всего брать с дырочками среднего размера. Сита для бульона имеют только металлический ободок, а самая сетка бывает волосяная; чем чаще сетка, тем лучше. Друшлак имеет дырочки довольно крупные; он служит для откидывания овощей, а также на нем удобно промывать различные продукты. Так называемая форма ледянка, в которой обыкновенно приготовляют подставку под мороженое изо льда или подставку из теста под зелень, также всегда бывает медная. Форма эта довольно дорога и не составляет предмет необходимости, а потому можно без нее обходиться; подставку изо льда можно приготовить и в рамке.

## Чугунная посуда

Чугунная посуда, эмалированная внутри, в небогатых хозяйствах заменяет медную. Она довольно толста и равномерно нагревается; гораздо лучше тонкой эмалированной. В чугунном высоком котелке довольно удобно варить суп; овальный чугунный котел может заменять глубокий сотейник, а толстая чугунная

сковорода — противень. Непрактична только эта посуда тем, что эмаль, которой она покрыта внутри, быстро сходит — лупится; в особенности если с ней недостаточно аккуратно обращаются, а как только эмаль сошла, то приготовлять в такой посуде кушанье не только неприятно, но и вредно. Если варят суп или приготовляют соус, или жарят птицу в посуде, в которой сошла эмаль, то кушанье получает не только некрасивый темный цвет, но неприятный привкус. Большое неудобство еще представляет эта посуда в том, что ее не берут в починку, т. е. покрывать эмалью, так что как только эмаль сошла, она совершенно пропадает. Сковородки для печения блинов всегда бывают чугунные; размеров несколько — есть маленькие и есть крупные. Доски для печения вафель и трубочек тоже бывают чугунные; чем глубже вафельные доски, тем лучше (подробности *см. вафли по оглавлению*).

## Железная посуда

Некоторые приборы из белого железа необходимы на кухне так же, как и медные. Например: формы для куличей, баб, бисквита, саварен, под желе московит должны быть тонкие, поэтому их делают из белого железа.

Форма для желе московит имеет трубку в средине, в которую снизу кладется лед, чтобы желе быстрее замораживалось. Крышка должна закрываться очень плотно, чтобы не прошла соль.

Формы под куличи, бабы и бисквиты должны быть раздвижные, чтобы печенье удобно было вынимать из них. Форма для саварена по виду похожа на рамку, но должна быть тонкая.

Фигурные формы для мороженого: лебедь, барашек, олень и проч. — также всегда делаются тонкими, так как в них накладывается уже готовое, густое мороженое и оттискивается — выдавливается самая фигура. Формы эти стоят довольно дорого; без них можно обойтись.

Кроме сотейников и толстой чугунной сковороды, на кухне необходимо иметь тонкие железные сковороды для быстрого поджаривания чего-либо. Для жарения фритюра не мешает иметь железную фритюрницу, чтобы не портить сильным накаливанием медные сотейники и кастрюли. Для опускания во фритюр различных продуктов имеется проволочная железная сетка; она удобна тем, что если опускаются мелкие куски рыбы, овощей, а также пирожки, то в сетке их удобнее жарить и вынимать все сразу, одновременно, тогда как вынимание шумовкой происходит медленнее — пока одни куски вынимаются, другие уже начинают гореть.

Для отбивания мяса, как известно, употребляется плоская железная лопатка, называемая тяпкой; но ее можно заменить, хотя это не так удобно, деревянным молоточком, который всегда нужно покупать гладким, а не зубчатым (подробности *см. общую статью о мясе — отбивание*). Саламандра или доска с ручкой для колеровки бывает железная; чем толще саламандра, тем лучше — дольше держит жар, не остывает.

Терки, у которых верхняя сторона гладкая, лучше тех, у которых шероховатая — удобнее мыть. Шумовки — круглые, большие ложки с дырочками служат для вынимания продуктов из жидкости (бульона, воды, фритюра), чтобы последняя стекала с них, могут быть медными и железными.

Прессы для картофеля, творогу и лимона — очень хорошие, удобные приборы, картофель быстро протирается, не успевая остыть (что и нужно), как при протирании через обыкновенное сито.

Ложка для снимания пены с бульона необходима в кухне. Соусная ложка отличается от бульонной тем, что гораздо глубже, и потому ею удобнее поливать жаркое, чем бульонной. Как те, так и другие ложки можно иметь медные или железные.

Различные выемки, пирожные и для кореньев, продаются коробками; пирожные выемки бывают круглые гладкие и круглые зубчатые; колончатые выемки служат для вырезания овощей, а также для вынимания сердцевины из яблок, баклажанов и проч. Гарнирные ложечки продаются поштучно, начиная от самых мелких, величиною с горошину и больше. Формы ложечек различны. Шпиговки для шпигования мяса и заправочные иголки продаются комплектами в деревянных футлярах.

Наконечники для корнетов бывают разной величины, есть гладкие и зубчатые.

Коробка для хранения пряностей также нужна в кухне.

Если часто делаются печенья с орехами и миндалем, то нужно иметь специальную машинку для молки этих продуктов.

## Эмалированная тонкая посуда

Тонкая эмалированная посуда, синяя и белая, совсем непрактична и никоим образом не может заменить собою медную или даже чугунную. Все в ней быстро выкипает, пригорает и засыхает, и, кроме того, самая эмаль быстро сходит, и тогда посуда никуда не годится. Поэтому не следует прельщаться ее дешевизной. Посуду эту можно иметь при всей остальной, и то две-три сковородочки, на которых можно подать к домашнему столу яичницу, разогретое жаркое или процедить в

эмалированную кастрюлю оставшийся лишний бульон и проч.

Если желают дома варить цельный окорок ветчины так, чтобы он сохранил свою форму, то нужно иметь для этого специальный белый эмалированный котел с крышкой и с решеткой внутри, как у рыбного котла. Этот котел может быть заменен овальной медной коробкой, если таковая имеется на кухне.

## Каменная посуда

Огнеупорная, каменная посуда, заграничная, бесспорно хороша и вполне может заменять медную как для варки, так и для запекания и тушения; она хорошо выдерживает высокую температуру, но очень дорога и, кроме того, при падении тотчас разбивается. С ней нужно обращаться очень аккуратно и осторожно. Эта посуда, точно так же, как и никелевая, очень хороша для подачи в ней к столу различных соусных блюд и горячих закусок. Из этой посуды хорошо иметь чашки в никелевой оправе и кокили (раковины). Простая огнеупорная каменная или, вернее, глиняная посуда, как то: чашки, горшки, формы, латки — очень скоро лопается от жара. Эту посуду нужно иметь для хранения оставшихся продуктов и кушаний, в особенности кислых. Она совершенно безвредна. В ней продукты дольше сохраняются и не получают никакого постороннего привкуса, как при хранении в металлической посуде. Каменные формы с отверстием внутри могут заменять медные рамки; в них можно запекать и горячие кушания и застуживать холодные блюда.

## Деревянная посуда

Деревянная посуда для хранения продуктов может быть березовая, дубовая, липовая, но только не сосновая и не еловая (подробности *см. заготовки*). На кухне из деревянной посуды необходимы: ложки для протирания, лопатки для мешания соусов; ими гораздо удобнее мешать, чем ложкой; скалки, которые должны быть совершенно гладкие; доска для теста и доска для зачистки мяса; чашка для рубки с сечкой; последняя может быть стальная и железная; первая хотя дороже, но зато практичнее; подставки и угольники под кастрюли; сита и решета тоже бывают с деревянным ободком. Сита бывают очень мелкие и более крупные. Мелкое шелковое сито употребляется для просеивания сахара, муки и проч., а более редкое — для протирания продуктов. Решето обыкновенно служит для откидывания и промывания продуктов, как и друшлак.

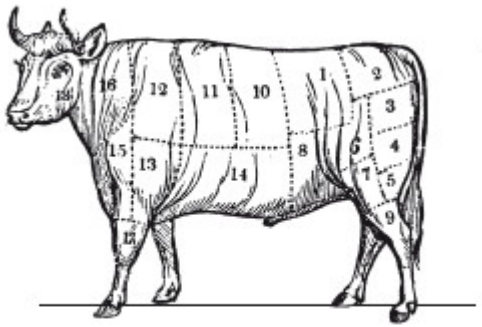
Деревянные постаменты круглые и овальные под жаркие, рыбу, птицу и прочие блюда тоже не мешает приобрести. Имея эти постаменты, можно не тратить на крустады съедобные продукты, как то: картофель, рис, белый и черный хлеб и проч.; которые потом все равно выбрасываются прочь.

Ножи для кухни лучше брать стальные, чем железные, хотя они стоят значительно дороже, но дольше не тупятся, не ржавеют. Необходимы следующие ножи: большой нож для рубки мяса и костей, так называемый мясницкий; филейных ножей для резки готового жаркого три штуки: большой, средний и малый; французский нож для точения кореньев, гарбюровочный нож для вырезания кореньев фигурками; широкая длинная лопатка для снимания кулебяки и пирогов с листа; очень хорошо также иметь складной нож и ножницы, соединенные в одном приборе, для резки костей птицы.

В тех кухнях, где дома приготовляются различные пирожные и торты с помадкой, нужно иметь мраморный стол или, по крайней мере, мраморную доску.

Вот краткий перечень посуды, необходимой в хорошо обставленной кухне. Для приготовления тех блюд, которые помещены в настоящей книге, совершенно достаточно этой посуды. Но, конечно, это далеко не вся посуда, которая имеется в дворцовых кухнях и в первоклассных ресторанах для приготовления утонченных, роскошных блюд, которые, кроме того, приготовляются там на большое количество персон.

# Краткий популярный курс мясоведения для кулинарных школ магистра ветеринарных наук Михаила Игнатьева



# Общая часть

## О значении мясной пищи вообще

Мы смотрим на мясные продукты как на самый драгоценный пищевой материал, и притом первой необходимости. Почему же мясо для нас так важно, так необходимо? На это позволим себе сказать, что пока мы потребители мяса, мы приписываем этому продукту большое общественное значение в жизни народов. По количеству потребляемого мяса меряется даже благоустройство и образованность страны, а там где мясо сильно повышается в цене, городские общества и правительства употребляют всевозможные меры к его удешевлению. Мясо есть один из самых важных пищевых продуктов, ввиду того что оно в высшей степени питательно, удобоваримо и усваивается в человеческом организме почти без всяких остатков.

Питательность мяса выражается тем, что оно в данном весе, по сравнению с прочими пищевыми продуктами, например, хлебом, содержит в себе наибольшее количество веществ, способных пополнять расход организма при работе; удобоваримым — потому что, не имея таких твердых оболочек, как пшеница, рожь и т. п., скоро и хорошо перерабатывается нашим желудочным соком — и, наконец, хорошо усваивается — потому что, поступая из желудка в кишки, очень скоро и почти без остатков переходит в кровь и тем самым способно скоро пополнять силы нашего тела, и притом не только те, которые мы тратим при мускульной работе, но и вследствие умственных занятий. При работе мясо составляет для нас то же самое, что овес для лошади.

Если солдат в мирное время бодр, то этим он значительно обязан ежедневно потребляемому полфунтовому мясному пайку. Если он в военное время выносливо, то этим он опять-таки значительно обязан ежедневно потребляемому фунтовому мясному пайку, с обязательным выходом не менее 170 г супового мяса, без костей и обрезков.

Но, с другой стороны, указывают на нашего крестьянина, который, как вынужденный потребитель растительной пищи, видит мясо только в большие праздники, продовольствуется же круглый год больше хлебом с квасом и с овощами, а между тем выглядит здоровее и свежее городского жителя. Все это так. Но если принять во внимание, что крестьянин в деревне работает медленнее, притом движения его совершаются круглый год на

свежем воздухе, а умственные занятия его при этом весьма ограничены, то делается понятным, почему он не особенно нуждается в мясе и бывает здоров без мясной пищи. Но раз этот же крестьянин выводится из своего обычного образа жизни, попадает в город, где он принужден на каждом шагу нести, кроме мускульной работы, и умственный труд, тут он не обходится уже без мяса, как не обходится он без него на фабриках и заводах, и чем больше в этом случае будет потреблять мяса, тем труд его делается производительнее. То же самое следует сказать о каждом городском обывателе, ведущем деятельную жизнь. Еще больше необходимо мясо городскому обывателю, ведущему изо дня в день сидячую жизнь и, при отсутствии свежего воздуха, занимающемуся напряженною умственною работою; белки мяса чрезвычайно быстро усваиваются и пополняют его умственные траты. Еще нужнее мясо для учащейся молодежи и детей, когда мозговая деятельность страшно напряжена, а тело еще растет и не сложилось как следует. Рост их увеличивается не по дням, а по часам; по мере же роста — мозговая деятельность их увеличивается и доходит иногда до переутомления головного мозга, и тут-то мясо способно поддержать в них деятельные силы.

Трудно спорить против преобладающего значения мяса в пище, дающего обильное количество питательного материала, что чрезвычайно важно не только для крепости тела и механической работы, но даже и для умственного развития человечества. И вот, если природа дает нам такой драгоценный материал, как мясо, то человек должен разумно пользоваться им. Указание о том, как выбирать мясо и как умело пользоваться им, составляет предмет настоящего приложения.

## Определение слова “мясоведение”

Мясоведение или наука о мясе дает понятие о составе и свойствах мяса, о его происхождении, т. е. от какого убойного животного оно получено, о его качествах и состоянии, о его ненормальностях и болезнях; учит уменью обращаться с ним, чтобы получить от него наибольшую пользу в питании, разделке мясной туши на сорта и указывает на целесообразное употребление того или другого сорта в кулинарном искусстве.

## Понятие о слове “мясо”

“*Мясо*” — название бытовое, а не научное. В тесном же смысле слова и научном мясо — собственно мышечная ткань или

просто мышцы, мускулы или мускулатура животного. В общежитии под словом “мясо” понимают красные, сочные части, лежащие под кожею на скелете животных, идущих на убой. Эта мясная мякоть, кроме мышц, еще состоит из соединительной ткани, жировой ткани и сухожильных растяжений, кровеносных и лимфатических желез и нервов. На рынке же под словом “мясо” понимаются все съедобные части животных, т. е. не только те названные части, которые представляют собою мякоть, идущую на варево и жаркое, но и твердые, как то: хрящи и сухожилия, употребляющиеся для навара — все это вместе рубится и продается как мясо.

## Продажное мясо и его 4 составные части

В продажном мясе строго различаются 4 видимые составные части его: мускулы, жир, сухожилия и кости с хрящами. Из этих четырех, видимых простым глазом, составных частей первые две части (мускулин + жир) называются существенными питательными веществами, это более ценные части мяса; поэтому, когда их больше превалирует в мясе и когда они лежат в нем не особняком, а тщательно перемешаны между собою, то такое мясо считается наилучшим не только для суповых порций вареного, но и для изысканных жарких. Тогда как вторые две части (сухожилия + кости с хрящами) называются несущественными питательными веществами мяса; они несравненно менее ценны, чем предыдущие, поэтому и мясо, в котором они больше превалируют, будет наихудшим, годным лишь, в крайнем случае, для навара. Как существенные, так и несущественные питательные, упомянутые вещества распределены в организме убойных животных неодинаково: в одном месте мясной туши заложены всегда более существенные и более ценные части, в другом месте постоянно преобладают несущественные части, обесценивающие мясо. Мясопромышленники, прасолы и мясники все это отлично знают и условили себе расценку мяса по областям организма долговременным опытом и совершенно эмпирически. Из сказанного явствует, что потребителю для изучения мяса надо знать (или иметь понятие) как вообще анатомию животного, т. е. строение тела его, так и строение составных частей из поименованных тканей.

## Недоразумения при выборе мяса

Из-за содержания существенных составных частей, т. е. большего или меньшего количества той или другой части в куске мяса, ведут постоянную войну потребители с продавцами-мясниками. Стоит только войти утром в любую мясную лавку, и вы непременно услышите спор образованной хозяйки, экономки или опытной кухарки с молодцом-лавочником, которого хозяин всегда поощряет за то, что он ловко умеет продать товар покупателю. Одна из покупательниц сетует на то, что ей положили много костей, другая заявляет, что в куске один только жир, третья просит отрезать сухожилия и пр. Потребитель идет в другую лавку, но и там то же самое.

Очевидно, он борется с продавцом из-за содержания каких-то особенных полезностей мяса, присущих той или другой части туши, той или другой области организма убойного животного. Тут является для выяснения способ расценки мяса на сорта по известному в каждом городе шаблону, принятому в мясной технике данного рынка. Мясники утверждают, что всякая расценка по-мясницки установлена ими, что они полные знатоки этого дела.

Между тем едва ли можно с этим согласиться. По нашему мнению, виновниками расценки мясной туши являются сами потребители.

Человечество, вековым путем и самочувствием своих желудков, подметило разницу в полезности различных сортов мяса в бычьей туше, и на основании этого самочувствия постоянно заявляло спрос на излюбленные части, мясоторговцы же лишь только воспользовались спросом и, соответственно таковому, наложили высшие или низшие цены на те или другие куски мясной туши. И вот для того чтобы изучить самый смысл этой расценки, но не по принятому способу сортировки в различных городах и странах, а по природному свойству убойных животных, мы и должны приступить к изложению анатомической части мясоведения. Каждый, при ознакомлении с мясоведением, непременно должен взять в основу анатомию — науку, которая послужит основанием наших знаний в этом направлении.

Итак, начнем рассматривать мясные продукты с анатомической точки зрения, с тем чтобы наше изучение приводило к умению выбирать на рынке лучшее мясо, и притом такое, которое, кроме своей питательности, удовлетворяло бы тому или другому кулинарному назначению, как в частном хозяйстве, так и известному расчету в больших хозяйствах.

## Анатомия мяса

## Краткие сведения о строении тела убойного животного

### *1. Скелет*

Основою в постройке убойного животного, как и человека, служит скелет, состоящий из многих, различной формы и величины, отдельных костей, соединенных между собою или неподвижно (костей черепа), или более или менее подвижно, будучи соединены между собой волокнистыми связками (сочленения конечностей, соединение между позвонками, ребрами и пр.). Скелет состоит: из костей головы, позвоночника с прикрепленными к нему ребрами грудной кости, прикрепленной к ребрам снизу, костей таза, хвоста и костей конечностей.

● *Кости головы* представляют собою широкие, тонкие кости, соединенные между собою по швам. С ними плотно соединена верхняя челюсть и довольно подвижно — нижняя челюсть. Чем старше животное, тем соединение по швам крепче; чем моложе животное, тем скорее и легче черепные кости расходятся по швам при кипячении. Кости телячьей головки и молодой свиньи, при приготовлении из них ланспика и студней, кипячением расходятся по швам довольно скоро.

Кости головы, соединяясь между собою, образуют две полости:

1. Черепную полость, в которой лежит головной мозг, и

2. Ротовую полость, в которой помещается язык с горлом (горлянкой), а снизу заканчивается губами, отрубаемыми всегда на студень. Глаза, помещенные в глазных впадинах, стержни рогов, насаженные плотно на лобные кости, и зубы в челюстях не представляют собою предмета утилизации на пищу ни в каком случае, а посему всегда следует их заранее удалять.

● *Позвоночник.* Он состоит из 7 шейных позвонков (у всех убойных животных), из 13 спинных позвонков у быка (у барана 13, у свиньи — 14–17, у лошадей — 17–18–19), из 6 поясничных позвонков у быка (у барана — 7, у свиньи — 7–8, у лошадей — 5–6), из 18–20 хвостовых позвонков у быка (у барана — 12–16, у свиньи — 20–26, у лошади — 18–20).

Те из них восемь первых ребер, которые, кроме того, что сверху прикрепляются к спинным позвонкам, нижними своими концами, при помощи особых хрящей, еще прикрепляются снизу к грудной кости, называются истинными ребрами, остальные же пять ребер, которые прикреплены только к спине, внизу концы их висят свободно, не доходя до грудной кости, слегка соединяясь лишь между собою, называются ложными ребрами.

• *Ребро* к верху содержит более крепкую кость; к низу в ребре кость мягче, а на концах внизу — совсем мягкая, губчатая, содержащая красный мозг. Концы ребер, прирубаемые всегда к грудинке, дают всегда отличный навар.

• *Позвонок* состоит большею частью из твердой кости, трудно вываривaемой. В нем различают основание или тело, дугу, остистый и поперечные отростки.

• *Мозговая позвоночная трубка.* Все позвонки позвоночника, начиная от головы и кончая хвостом, соединяясь между собою телами и дугами, образуют внутри себя непрерывную трубку, в которой лежит спинной мозг толщиною в 2 пальца. В кулинарном искусстве мозг спинной не представляет собою такого значения, как мозг головной и трубчатых костей, поэтому не вынимается и не продается отдельно. Спинные позвонки, истинные ребра и грудная кость, соединяясь между собою, образуют грудную полость, в которой помещаются внутренние грудные органы.

Поясничные позвонки и часть задних ложных ребер, соединяясь между собою, образуют брюшную полость, в которой помещаются внутренние органы.

● *Грудная кость.* Состоит по преимуществу из губчатого костного вещества, пропитанного красным мозгом. Передняя часть грудной кости называется соколком, а задняя имеет форму лопаточки и называется лопатчатым хрящом. Между грудною костью и концами истинных ребер находятся соединительные грудные хрящики, которые вместе с грудной костью и концами ребер представляют рыхлую массу, которая хорошо разжевывается хорошими зубами и дает отличный навар.

Грудная полость отделяется от брюшной мускулистой перегородкой, которая прикрепляется снизу к лопаточному хрящу грудной кости, а с боков к ребрам, к трем последним истинным и ко всем ложным, а наверху к двум последним спинным и к поясничным позвонкам. Эта мускулистая перегородка носит название грудобрюшной преграды или диафрагмы, и часть ее, после убоя, остается при туше под названием подсердечника.

● *Таз.* Он состоит из двух подвздошных костей, наружные выдающиеся бугры которых называются маклоками, двух седалищных и двух лонных или лобковых костей.

Головка бедренной кости соединяется с тазом у котловидной впадины, там, где соединяются между собою подвздошная кость с седалищною.

Тазовые кости резко отличаются от всех остальных костей скелета. Это кости широкие и твердые, не содержащие больших мозговых полостей внутри, и в смысле навaристости стоят перед другими на втором плане. Если их раздробить на мелкие кусочки,

то они дают хороший навар.

Кости таза в соединении с крестцовой костью образуют тазовую полость, в которой помещаются также некоторые внутренние органы (мочевой пузырь, прямая кишка).

• *Кости передней конечности.* Передняя конечность состоит из бедра или бедренной кости, коленной чашечки, большой и малой берцовой, костей скакательного сустава, между которыми наибольшая пяточная кость, плюсневой кости и костей пальцев.

• *Кости задней конечности.* Задняя конечность состоит из бедра или бедренной кости, коленной чашки, большой и малой берцовой, костей скакательного сустава, между которыми наибольшая пяточная кость, плюсневой кости и костей пальцев.

Кости конечностей почти все трубчатые, т. е. наполненные внутри полости сплошь костным мозгом. Такие кости в мясопромышленности называются мозговыми костями, дающими хороший навар для светлых прозрачных супов. Для более лучшего навара трубчатые мозговые кости конечностей всегда разрубаются вдоль, чтобы мозг был открыт. Каждая трубчатая кость посредине содержит наиболее твердую кость, а чем ближе к ее концам, к суставам, тем кость делается более мягкой, дающей лучший навар.

• *Хвост* состоит из 18 позвонковых косточек, довольно твердых, соединенных между собою сухожилиями и хрящами. Благодаря обилию сухожилий и хрящей, хвостовые позвонки дают очень слизистый навар.

• *Булдышки.* Булдышками называют мясники обе пястные кости с костями пальцев и обе плюсневые кости с костями пальцев, т. е. ноги, отрезанные по запястью на передних конечностях и по скакательный сустав на задних конечностях.

● *Студни.* Студнями называются опаленные или ошпаренные передние и задние ноги и губы, продаваемые на лотках разносчиками.

## *2. Органы-внутренности*

ОРГАНЫ ЧЕРЕПНОЙ ПОЛОСТИ

● *Мозг.* Вся черепная полость сплошь выполняется головным мозгом, который оттуда извлекается вместе с мозговыми оболочками, с которыми и идет в мясные лавки. Оболочки мозга должны легко сниматься с него. Они служат ему естественной защитой от порчи, особенно в летнее время. Мозг быка грубее мозга вола. Мозг коровы меньше мозга быка. Мозг теленка нежнее и вкуснее мозга быка и коровы, хотя значительно меньше,

а ценится дороже.

ОРГАНЫ РОТОВОЙ ПОЛОСТИ

• *Язык* извлекается из ротовой полости вместе с горлянкой. Воловий и коровий языки отличаются от языка других животных (лошади) тем, что на верхушке его нитевидные сосочки очень грубы и колючи, кроме того, на боковой поверхности, у основания, имеет от 10 до 12 валикообразных сосочков (лошадиный язык их имеет не более 5).

• *Гортань (горлянка)*. Эта часть при языке лишняя и невкусная, почему и малоценная. Состоит из хрящей гортани и окружающих частей глотки. При приготовлении языка горлянка отрезается прочь, а покупается и продается везде вместе.

Спинка языка жирнее и вкуснее верхушки его. Кончик языка всегда сухой и невкусный.

Губы отрубаются вместе с окончаниями обеих челюстей вершка на 2 (10 см) от края. Верхняя губа с беззубым краем и с твердым небом, а нижняя губа с зубным краем о 8 резцах. В продажу идут в ошпаренном или опаленном виде на приготовление студня.

ОРГАНЫ ГРУДНОЙ ПОЛОСТИ

• *Легкие.* Орган дыхания. Их различают две доли — правое легкое и левое. Они покрыты снаружи тонкою блестящею, совершенно гладкою, без наростов, пленкою (легочная плевра), которая заметно изменяется при различных легочных заболеваниях. Такая же тонкая, блестящая и совершенно гладкая оболочка выстилает всю внутреннюю поверхность реберной стенки грудной полости и называется реберной плеврой. При многих заболеваниях легких болезнь переходит и на эту сказанную реберную стенку, которая при этом заметно бывает изменена.

• *Горло.* Дыхательное горло состоит из многочисленных хрящевых колец, которые, войдя в грудную полость, тотчас же делятся на две трубки — правую и левую, которые называются крупными бронхами. Каждый бронх опять делится на два ствола и так далее до мельчайших древовидных разветвлений, из которых самые мельчайшие трубочки оканчиваются пузырьками. Кислород воздуха, попадая в эти пузырьки при дыхании, через стенки их, сообщается крови мельчайших волосных сосудов, окисляя кровь, а из крови, обратно, через те же пути, выделяется из нее накопившаяся углекислота. В этом и состоит процесс дыхания у животных, как и у людей.

● *Сердце.* Этот орган при легких составляет собою центр

сосудистой кровеносной системы или центр кровообращения. Оно состоит из 4-х камер, т. е. из 2 желудочков и двух предсердий.

Оба желудочка гонят кровь из сердца, а оба предсердия принимают кровь и проводят ее в желудочки. Причем правое сердце (правое предсердие и правый желудочек) имеет дело с неочищенною кровью, грязною, собранною путем особых сосудов, вен со всего организма. Оно толкает кровь эту в легкие для очистки. Левое сердце (левое предсердие и левый желудочек) имеет дело с очищенною кровью, поступившей сюда из легких. Оно толкает эту чистую кровь по особому крупному сосуду — аорте — по всему телу. Тут эта очищенная кровь, проходя по самым мельчайшим волосным сосудам, близко приходит в соприкосновение с клетками организма, питая их с одной стороны, беря и унося от них отжившие негодные части — с другой стороны. Пройдя волосные сосуды, кровь, сделавшись опять грязной, идет по венам и поступает опять в правое сердце для очистки. В этом и состоит великий акт для жизни организма, кровообращение. При убое животного совершается обескровливание, т. е. испускание крови наружу через разрезы тканей и вскрытие крупных сосудов. Этому обескровливанию помогают судороги, т. е. судорожное сокращение мускулатуры, причем выдавливается кровь из самых мельчайших сосудов. Устройством кровообращения пользуются по убое животного, например, при рациональном солении мяса в прок, через левое сердце в аорту нагнетают рассол, который, подобно крови, расходится равномерно по всему организму. Сердце, как мускул, съедобно и продается как низший сорт мяса для бедняков. Доброкачественные легкие должны плавать в воде. Легкие быка и коровы, по своей эластичности и твердости, хуже и менее ценятся, чем легкие телят и свиней.

● *Грудная железа или сладкое мясо.* У молодых телят в грудной полости всегда помещается так называемая грудная железа, которая продается под именем сладкого мяса. По мере того как животное вырастает, эта железа уничтожается.

ОРГАНЫ БРЮШНОЙ ПОЛОСТИ

● *Печень.* Бычья печенка отличается от лошадиной тем, что она имеет желчный пузырь и двухдольчата, тогда как у лошади она трехдольчата и пузыря желчного не имеет. Печень теленка и свиньи гораздо нежнее и вкуснее, чем бычья печенка, почему и ценится дороже. Печень теленка светлее, чем печень барана. От свиной печенки она отличается гладкостью и ровной поверхностью, тогда как свиная печень имеет поверхность зернистую, сетчатую.

Телячья и свиная печень продаются поштучно, а бычья — по фунтам (10–12 коп. фунт). Печень всегда содержит много крови и желчи, которая, как в губке, застаивается, потому что печеночная ткань, будучи лишена сократительных волокон, при убое судорожно не сокращается, как мускулатура мяса, и не выдавливает из себя кровь и желчь.

• *Селезенка.* Плоский и длинный орган; идет больше на корм животным; в пищу людям годна в вареном виде, и то для самых бедных; кровяниста и невкусна.

• *Почки.* У жвачных животных, т. е. крупного рогатого скота, теленка, барана, почки дольчаты, представляют на поверхности различное число отдельных долек, а почки лошади и свиньи никакой дольчатости не представляют и имеют — первые форму сердца, а вторые — бобовидную форму. У теленка и свиньи почки гораздо нежнее и вкуснее, чем у быка, и ценятся поэтому дороже.

Почки всегда бывают кровянисты, так как, подобно печени, при убое не сокращаются. Перед приготовлением их хорошо надо вымачивать в воде, чтобы удалить излишек крови и мочекислых солей.

• *Рубец и сетка.* Это первый и второй желудок жвачных, известны в продаже под именем рубца. Его очищают от содержимого, сдирают загрязненную слизистую оболочку, непременно ошпаривают в кипятке, свертывают в виде огромной колбасы, отваривают и продают в съестных лавках и дешевых столовых для бедного люда.

• *Книжка.* Третий желудок жвачных, круглой формы, плотно набит содержимым между многочисленными листиками внутри. Хорошо очищенная и отпаренная оболочка этого желудка иногда употребляется в пищу самым бедным людом. В большинстве же случаев предназначается на корм свиньям.

• *Сычуг.* Четвертый желудок жвачных, по своему вкусу и мягкости лучше всех сказанных других желудков, но также требует хорошей чистки. Он в своих стенках содержит в особых железках “пепсин”, особую необходимую принадлежность желудочного сока. Оболочки этого желудка, если будут вспрыснуты раствором (очень слабым) соляной кислоты, некоторое время полежат, то обнаруживают деятельность самопереваривания и тем самым представляют собою очень легкую и удобоваримую пищу для больных желудками с застарелым катаром его.

• *Рубчик теленка.* Представляет собою недоразвившиеся и еще не обособившиеся те же 4 желудка, что и у взрослых. Хорошо очищенный и ошпаренный, представляет хорошую закуску на холодное не только для бедных, но и для богатых.

• *Поджелудочная железа.* Эта железа, вырабатывающая особый пищеварительный сок, представляет собою орган, похожий на грудную железу (сладкое мясо) телят, вместо которой иногда и продается по дорогой цене обманным образом. По цвету она гораздо желтее и тверже грудной железы.

• *Кишки.* Тонкие кишки, известные в мясопромышленности под именем “черев”, идут на колбасы. Из толстых кишок слепая кишка известна в продаже под именем “синюха”, а прямая — под именем “гузенной”. Все они идут на толстые колбасы и зильцы.

• *Мочевой пузырь.* На пищу не идет. Оболочка его обрабатывается и употребляется в аптеках для укупорки банок.

• *Внутреннее сало.* Околопочечное, самое лучшее по плотности и вкусу, продается на приготовление фритюра. Сальниковое сало большого и малого сальника, которые в виде узорчатой бахромы покрывают собою желудки и кишки сверху.

Брыжжеечное или оточковое сало, которое находится между петлями тонких кишок. Это сало дает худший фритюр. Внутреннее сало свиньи, теленка и барана ценится выше, чем бычье сало.

## *3. Мускулатура (мышечная ткань)*

Мышцами называются красные волокнистые массы, которые группируются вокруг костей скелета. Они в большинстве случаев тянутся вдоль костей и прикрепляются к ним группами различной толщины и формы. Мышцы, порознь или вместе, группами, обладают способностью произвольно сокращаться и обусловливают тем самым движение костей, между которыми они прикреплены. С первого взгляда заметно, что каждая мышца обхватывается снаружи тягучею, крепкою оболочкою; если твердую оболочку снять, то мышца распадается на мясные глыбки, из которых каждая завернута в отдельную оболочку; каждая мясная глыбка, в свою очередь, распадается на мясные прядки, каждая прядка на пучки, каждый пучок на мясные пучочки, и наконец, эти последние состоят из мясных волокон, причем каждое из перечисленных нами делений, до волокон включительно, имеют свою оболочку; последнее деление, т. е. мясные волокна, составляет род трубочек или мешочков, склеенных по длине.

Чем животное старше или чем оно более было в работе, тем оболочки отдельных дроблений мышц грубее, и наоборот, чем животное моложе или чем меньше оно работало, тем они нежнее; кроме того, они мягче и нежнее у вола и яловой коровы, в

сравнении с племенным быком (бугаем или порозом) или много раз телившеюся коровою. Главное свойство этих оболочек то, что при нагревании (во время варки, жарения, тушения, припускания и брезерования) они размягчаются и распускаются в жидкий клей или желатин, причем чем оболочки нежнее, тем растворение их при нагревании идет быстрее, и наоборот, чем они грубее, тем медленнее.

Уже невооруженным глазом можно заметить, что мускулы состоят из пучков красноватых волокон, расположенных параллельно друг другу; пучки эти при помощи иглы можно разделить на отдельные тонкие, не разветвляющиеся нити, называемые мускульными нитями (мускульные волокна или первичные мускульные пучки).

Каждая мускульная нить или первичное мускульное волоконце представляет трубку или кишку, стенки которой состоят из нежной, совершенно лишенной какого-либо строения пленки, называемой мышечным мешком или оболочкой (сарколемой или миолемой). Внутренность этого мешка или трубки заполнена мягким, но вязким содержимым, сократительным мускульным веществом, называемым мускулином.

Свежее мышечное волокно, если рассматривать его под микроскопом, обнаруживает весьма мелкую продольную и весьма характерную поперечную исчерченность (полосатость). У больных животных, которые одержимы были лихорадкой или острою заразною болезнью, сказанной характерной полосатости не наблюдается. Она также не замечается в несвежих мышцах, подвергшихся уже некоторой порче.

Все те мускулы организма (в громадном большинстве), которые имеют сказанную полосатость, называются поперечно-полосатыми мышцами. Переходя к свойствам этих мышц, следует предварительно обратить внимание на весьма важное обстоятельство. Если первичное мышечное волоконце разделить в одно и то же время по продольной и поперечной его исчерченности, то оно распадется на мельчайшие микроскопические кусочки, которые и представляют собою простейшие органы сократительности. В кулинарном искусстве на каждом шагу требуется размягчить мясо теми или другими средствами. Главное из этих средств — “кипячение”, от более или менее усиленного действия которого мышечное волокно распадается на продольные исчерченности, и, таким образом, в массе мышца более или менее сильно разрыхляется. В таком же направлении она может разрыхляться не от одного только кипячения, но и от жарения, тушения, брезерования, припускания

и прочей кулинарной обработки, сопровождающейся действием высокой температуры. И тут так же, чем животное старее или больше работало, тем воздействие температуры на сказанное разрыхление достигается труднее, и наоборот, чем моложе, тем легче. Второе средство, разрыхляющее мясо по продольной исчерченности, — это замораживание мяса и оттаивание его. Из средств, действующих на распадение мышечного волоконца на поперечные исчерченности, можно указать на действие разведенной соляной кислоты, разведенной уксусной кислоты или на действие простого уксуса, разведенной уксусной эссенции, лимонного сока и пр. Все таковые средства действуют размягчающим образом, и нам теперь делается понятным, почему имеют такое обширное применение, при приготовлении мяса, всевозможные кислые соки, маринования, уксусные заливания и пр. Точно так же действие и этих веществ на разрыхление в поперечной исчерченности скорее достигается в мясе молодого животного — телятине, поросенке, молодой дичи.

Самые мясные волокна, о которых сказано, что они склеиваются по длине, бывают неодинаковой толщины у различных животных. Если смотреть в продольном направлении, то эти мясные волокна могут казаться грубо-волокнистыми или нежно-волокнистыми. Если мясо перерезать поперек волокон, то на поверхности разреза замечается от грубых волокон — крупная зернистость, а от нежных волокон — мелкая зернистость. В глубоко-волокнистом, т. е. крупнозернистом мясе, волокна склеены плотнее между собою, вследствие чего, будучи подвергнуты нагреванию, разрыхляются гораздо труднее, и такое мясо труднее разжевывается, а также и переваривается в желудке. Нежно-волокнистое, т. е. мелкозернистое мясо, обладает обратными свойствами.

● *Мускулин мяса и его свойства.* Мы уже говорили, что мускулин мяса есть то вещество, которое наполняет собою волокно; вещество это есть наиболее питательное в мясе, причем в количественном отношении оно приблизительно находится в таком же, в каком мед в медовом соте.

При нагревании мускулин имеет свойство свертываться вкрутую, подобно яичному белку, с тою только разницей, что белок, свертываясь, ничего не выделяет из себя, а мускулин всегда выделяет из себя мясной сок наружу. Выделяющийся через перерезанные концы волокон сок очень вкусен, приятно раздражает вкусовые нервы, так как содержит в себе много вкусовых ароматических веществ и солей, в растворенном виде. Чем более мясной сок задерживается в мясе, тем вкуснее выходит из него кушанье, поэтому одна из главных задач кулинарного

искусства — научить, каким образом задерживать этот сок в мясе, особенно в том случае, когда мясо еще до приготовления нарезано уже на порции поперек волокон.

Этот мясной сок особенно успешно выдавливается от нагревания, когда мясные волокна перерезаны поперек и концы трубочек остаются открытыми. Само собою понятно, что как следствие такого свойства — выпускать наружу свой сок при нагревании — мясо всегда уменьшается в весе, и притом значительно. Так, например, если взять 100 золотников хорошо очищенных от жира бедренных мышц, залить холодною водою и кипятить три часа подряд, то вареного мяса получится всего от 55 до 57 грамм, т. е. мясо лишится первоначального своего веса от 43 до 45 %. Такая значительная потеря происходит за счет мускулина, который содержит в свежем (сыром) виде до 76 % воды и только 24 % плотных веществ.

Такого свойства яичный белок не имеет, и никому в голову поэтому не приходит из яичного белка делать навар или бульон. Из сказанного свойства мускулина вытекает правило, что при кипячении в воде теряет больше в весе то мясо, которое содержит больше мускулина. Напротив, чем больше мускулин в мясе перемешан (проткан) с жиром, тем мясо меньше теряет в своем весе при нагреваниях.

Далее следует повторить, что выделяющийся из мяса сок очень вкусен, приятно раздражает вкусовые нервы, и, стало быть, чем более мясной сок задерживается в мясе при его приготовлении, тем вкуснее выходит из него кушанье. Каким же способом возможно задержать мясной сок в мясе при его приготовлении (нагревании)?

Труднее всего задержать сок в мясе, когда оно еще в сыром виде нарезано поперек волокон на более или менее тонкие пласты для жарения. Как только неумело эти пласты начнут жарить, мускулин в мясных трубочках начнет свертываться и выдавливать мясной сок наружу чрез концы перерезанных волокон; сок изливается на раскаленную сковороду и тотчас быстро испаряется вместе с приятными для запаха и вкуса ароматическими веществами. Чтобы этот сок остался в трубочках и чтобы мясо через то получилось вкуснее и сочнее, поступают так: стараются сгладить, уравнять поверхность поперечного сечения мясных волокон тяжелою, стальною гладкою тяпкою и вместе с тем затягивают, заволакивают или, лучше сказать, загибают концы мясных волокон в одну сторону; получается гладкая поверхность с одной стороны; то же самое проделывают, перевернув мясной пласт, и с другой стороны. Теперь, если мясной пласт будет положен тою и потом другою гладкою

поверхностью на раскаленное докрасна железо, то моментально образуется сплошная, ровная белковая корочка, которая плотно запечатает (прикроет) концы волокон и не пустит мясной сок изливаться наружу. Он всецело почти останется в мясных трубочках между верхнею и нижнею корочкой, несмотря на то, что при дальнейшем прожаривании мускулин продолжает свертываться по всем трубочкам вкрутую. Приготовленное таким образом мясо получается вкусным, сочным и ароматичным. Совсем иначе поступают неопытные хозяйки: они берут деревянную колотушку с зубцами и начинают разбивать поверхность мясного пласта, т. е. разрывают мясные волокна; мало того, выбивают глубокие, почти насквозь, ямки и потом жарят; происходит тогда неравномерное свертывание мускулина, в местах выбитых мясо засушится; в местах выпуклых оно не дойдет, и получается сухое, невкусное и малопитательное жаркое.

★ СВОЙСТВО МУСКУЛИНА ТОЛЬКО ЧТО УБИТОГО ЖИВОТНОГО

Если взять мясо только что убитого животного — горяче-парное — и подвергнуть его нагреванию, то мускулин, свертываясь вкрутую, выделит из себя самый светлый, самый ароматичный мясной сок; но зато при варке и жарении само мясо бывает твердо, плохо разжевывается зубами и труднее переваривается в желудке; поэтому очень важно при покупке и приготовлении мяса обращать внимание, находится ли оно в свежем состоянии, или же в нем наступило окоченение (мортификация). Тотчас по убое животного, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченело, оно носит в торговле название “горяче-парного”. В это время в нем происходят видимые сокращения мышечных волокон; каждое волоконце как будто еще живет, и в нем еще заметны последние проблески жизни в борьбе со смертью; наконец, колебания мускульной фибры мало-помалу прекращаются, по мере того как все мясо приобретает температуру окружающей среды и мускулин начнет приходить в окоченение.

## *4. Сухожилия и соединительная ткань мяса*

Сухожилия состоят из упругой соединительной ткани и представляют собою совокупность твердых, белых, блестящих, плотно прилегающих друг к другу волокон, прикрепленных к костям. Под микроскопом эти волокна не имеют ни продольной, ни поперечной исчерченности, тонки и прозрачны, чем

отличаются от мышечных волокон. К сухожилиям относится и соединительная ткань, получившая название свое от слова “соединять”. Действительно, она соединяет органы и мышцы между собою, отчасти служит влагалищем и защищающей массой для сосудов и нервов; она обильно расположена под кожей, как подкожная соединительная ткань, и носит название подкожной клетчатки. Иногда волокна и пучки соединительной ткани перекрещиваются и переплетаются между собою в различных направлениях, образуя спутанную ткань, содержащую многочисленные пустые промежутки, в которых при откармливании скота отлагаются капельки жира. Такая соединительная ткань называется рыхлою соединительною тканью, больше находится по прослойкам между мышцами и пучками волокон.

★ ГЛАВНОЕ СВОЙСТВО СУХОЖИЛИЙ И ВООБЩЕ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В МЯСЕ

Все эти ткани составляют несущественное питательное вещество. Главное их свойство то, что при долгой варке они обращаются в студень. Чтобы иметь понятие о свойствах сухожилий, следует помнить, что всякое мясное волокно мышцы на своих концах, с той и другой стороны, незаметно переходит в сухожильные волокна, образующие толстые сухожильные веревки; посредством этих-то сухожилий мышца прикрепляется к костям и при своих сокращениях производит движение и перемещение различных частей тела.

Чем старше животное и чем больше работало, тем сухожилия более грубы и крепки; поэтому для превращения их в студень требуется более продолжительное кипячение; наоборот, у животных молодых и гулевых, а также у яловых коров, сухожилия менее грубы, более мягки и при варке скорее переходят в студень. Такое же свойство имеют все те оболочки, которые обхватывают цельные мышцы или их части, о которых было сказано выше; кроме того, такое же свойство имеет и та рыхлая подкожная клетчатка, в которой по большей части отлагается жир. Все тончайшие оболочки жировых шариков также при варке дают малопитательный клей или желатин, застывающий на холоде в студень. Чем больше студневых веществ в мясе, тем оно хуже и дешевле на рынке, и наоборот, чем меньше студневых веществ в мясе, тем оно лучше и дороже. Сухожильное мясо весьма часто требуется для приготовления клейкого бульона, ланспика, фюме и пр., на что идут самые дешевые части мяса.

## *5. Жир в мясе*

Жир в мясе имеет для питания человека большое значение, потому что идет на пополнение расхода нервных тканей и образования жира в человеческом теле, где, соединяясь с кислородом крови, развивает теплоту, которая необходима при усиленной мышечной работе, и если жира нет в пище, а также и в теле, то теплота будет развиваться за счет других составных частиц тела, что, конечно, ведет к истощению. В мясе жир содержится или в виде едва заметных частиц между волокнами, или в форме жировых прослоек между мясными пучочками, пучками, глыбками и даже мышцами. В первом случае говорят, что мясо пропитано жиром и представляет жировую пятнистость; во втором случае, что мясо переслоено жиром и представляет жировую мраморность; кроме того, жир залегает более или менее толстыми слоями под кожей и называется наружным жиром; тот же, который залегает внутри туши, по преимуществу около почек, называется внутренним жиром.

Если посмотреть под микроскопом, то будет ясно видно, что жир состоит из круглой или овальной формы прозрачных пузырьков, снаружи ограниченных пленкообразною стенкою и внутри содержащих каплю жира. Эти жирные клетки группируются в небольшие кучки или гроздья, изменяя, вследствие взаимного давления, свою форму. В свежем состоянии мяса жировые пузырьки всегда просвечивают, так что сквозь верхние клеточки видны нижние. В соленом и копченом мясе упомянутые жировые клетки обыкновенно оказываются мутными, непрозрачными и морщинистыми.

Жир в мясе, как сказано было, в пузырьках закупорен в оболочки клетчатками, освободить от которой его можно только вытапливанием, причем такой очищенный жир называется “топленым салом или фритюром”. Кроме того, жир можно извлекать из мяса механически, т. е. отдирать слоями, срезывать, обрезывать, зачищать, и тогда такой жир носит название в продаже и в хозяйстве “сырец”. Нужно добавить, что жир в мясе у различных животных неодинакового цвета и плотности; чем моложе животное, тем жир в мясе его белее и плотнее, он скорее застывает на холоде и труднее плавится, и наоборот, чем старее животное, тем жир в мясе желтее и мягче, причем последний часто доходит до шафранного или лимонно-желтого цвета, легко плавится, маслообразен и труднее застывает на холоде. Мясо самого истощенного и худшего животного все-таки содержит в себе жира не менее 2 процентов, тогда как мясо откормленного специально на убой животного содержит жира не менее 30 процентов; между этими двумя крайностями расположены степени жирности мяса у различных животных, при разных

способах и разных степенях выкорма. Независимо от количества жира, для лучшего качества мяса требуется, чтобы жир был еще хорошо перемешан с мускулином; поэтому чем моложе животное и чем мускулы его нежнее, тем мясо равномернее пропитано жиром, причем он не скопляется толстыми слоями, а равномерно распределяется в мясе по всем направлениям; у старых же и рабочих животных, даже при сильном откорме, жир не отлагается среди мускулов, так как грубое мясо не допускает отложения жировых капелек между волокнами и пучочками, а всегда отлагается целыми наслоениями, под кожей, и внутри туши, около почек. Такое мясо носит название сальной говядины, и оно не имеет тех вкусовых достоинств, какие представляет собою мясо, хорошо перемешанное с жиром у молодых и гулевых быков и яловых коров.

## *6. Костная ткань*

Кости мяса были описаны уже в статье о скелете. Здесь необходимо упомянуть, из чего состоят они и что в них есть ценного. В состав костей входит:

1. Твердая землистая часть, состоящая по преимуществу из углекислой и фосфорнокислой извести;

2. Мягкая часть, называемая костным хрящом;

3. Костный мозг, который наполняет или целые мозговые костные полости, как например, в трубчатых костях, или более мелкие ячейки губчатых костей (например, грудинки), и, наконец,

4. Костный жир, который отчасти пропитывает костный мозг, а отчасти самостоятельно наполняет мельчайшие костные канальцы. Если кость бросить в огонь, то сгорят все ее мягкие части, но известковый твердый остов останется нетронутым, причем кость, сделавшись белая, как снег, сохранит свою форму; если ее вымочить в растворе соляной кислоты (10 %), то произойдет наоборот: все твердые известковые части растворятся, а мягкие останутся нетронутыми, кость же хотя и сделается мягкою, как сухожилие, но все-таки сохранит свою форму; если, наконец, ее долго варить в воде, то можно совершенно из нее вываривать костный хрящ, из которого получится костный желатин или костный студень, да кроме того, извлечется костный мозг и костный жир. Чем кость дробнее измельчить и чем измельченные части продолжительнее варить, тем больше извлекаются в навар вышеназванные части; у старых животных или у рабочих кости крепче и труднее вываривaются, чем у молодых и гулевых, а кости племенного бугая тверже костей вола,

как равно кости многотельной коровы тверже костей яловицы. Легче вываривaются кости свиньи. Кости же молодого теленка вываривaются легче других костей.

По своей форме кости бывают:

1. Черепные,
2. Позвонковые без ребер,
3. Позвонковые с ребрами,
4. Ширококостные (таз и лопатка),
5. Трубчатые с белым костным мозгом и
6. Губчатые с красным костным мозгом (грудная кость).

Кроме того, что все эти кости отличаются по форме, они различны также по твердости и количеству навара; самые мягкие и наиболее дающие навар — кости грудины, содержащие красный мозг; самые же твердые и мало вываривающиеся — трубчатые кости, если из них еще при этом вынуть костный мозг.

## *7. Мозговая и нервная ткань*

В мясоведении мозги различают: головной мозг (два больших полушария, малый мозг и продолговатый), в котором различают снаружи серое мозговое вещество, а внутри белое мозговое вещество. Свежий мозг имеет свою плотность и некоторую упругость. При надавливании пальцем на поверхность разреза ямки не получается. Если мозги испортились при неумелом хранении, мозговая ткань разжижается и тянется за пальцами, как сметана. Спинной мозг имеет более белый цвет, но более мягок и дрябл, чем головной мозг. Мозг трубчатых костей у молодого и хорошо кормленного убойного животного бывает плотен, перламутрового белого цвета, сплошь выполняет собою костный канал и не отстает от краев его. Тогда как у старых, замореных, истощенных работою или болезнью животных этот костный мозг трубчатых костей желтоватого, а иногда грязноватого цвета, мягкий и слизистый, не режется так слоями, как предыдущий. Если этот мозг кровяно-красного цвета, то это означает, что мясо получено от больного животного или убитого в предсмертной агонии. Красный мозг губчатых костей наполняет собою ячейки мягких костей (грудная кость, концы ребер). Нервы представляют нитевидные образования, которые берут свое начало в головном и спинном мозгу и затем разветвляются под острыми углами, покрывая различные части тела густою сетью.

Мозговое и нервное вещество, как доказано в последнее время, представляет собою чрезвычайно важное пищевое средство, благодаря содержанию в нем так называемого

лецитина. Вещество это при питании, вообще, как бы заведует постройкою новых элементов тканей и особенно благоприятно действует в детском возрасте, когда организм усиленно растет. Наибольший процент лецитина содержится, кроме мозгов, в желтке яиц.

## Работа с мясом

### Признаки и свойства мяса в различных состояниях его

● *Мясо горяче-парное.* Тотчас по убое животного, пока мясо еще хорошо не остыло и не окоченело, носит в торговле название “горяче-парное”. Признаки такого мяса следующие: при надавливании пальцем упруго, причем углубление из-под пальца тотчас же выполняется обратно; мясо совершенно сухо, нисколько при дотрагивании не овлажняет пальцев, имеет запах свежей крови; мускулатура красного цвета с фиолетовым оттенком. Глаз потребителя не привык видеть цвет такого мяса в продаже, потому что мясники в это время его не разрубают: оно как кисель, и по тому шаблону, который принят в мясной технике, правильно разрубить его нельзя. Такое мясо всегда имеет среднюю реакцию, т. е. при испытании его синей лакмусовой бумажкой не обнаруживается присутствие мясной кислоты; намоченная в чистой воде и приложенная к такому мясу — не краснеет. Замечательно, что бульон из этого мяса получается весьма ароматичный и прозрачный, как янтарь, с желто-соломенным оттенком и с большими жировыми глазками на поверхности, но само мясо при варке и жарении получается всегда твердым. Последнее обстоятельство и служит причиною, что горяче-парное мясо в продажу не поступает до тех пор, пока оно не вылежится.

Факт этот известен каждому повару и мяснику и каждой опытной кухарке. Этим свойством мяса иногда пользуются в кулинарном искусстве, когда желают получить отменно хороший крепкий бульон, но о свойстве и качестве вываренного мяса не заботятся. Этим качеством также пользуются с целью получения наиболее возбуждающего бульона. В этом случае говорят, что если взять мясо еще животрепещущее, еще не остывшее, и сделать из него навар, то получится самый ароматичный бульон. Зато следует отметить, что вываренное мясо при этом настолько бывает твердо, что его почти невозможно хорошо разжевать.

Если взять мясо на второй-третий день убоя, так называемое полежавшее, вылежавшееся или, как его называют, мортифицированное, то мускулин такого мяса, свертываясь при нагревании вкрутую, выделяет из себя мясной сок в навар более

или менее мутный и уже не столь ароматичный, зато само свернувшееся мясо гораздо мягче, хорошо разжевывается зубами и легче переваривается в желудке. Тут, значит, предоставляется потребителю мяса выбирать любое — или получить высокого качества отменный бульон, или получить мягкое мясо при варении и жарении его. А нам кажется, лучше всего в этом случае держаться средины, т. е. употреблять мясо во всех его видах приготовления на второй день убоя, именно мясо, которое на рынке известно под названием “мяса парного, обыкновенного продажного”.

В мясные лавки мясо обыкновенно привозится накануне вечером и поступает в продажу не раньше, как на второй день убоя. С этого времени всякое мясо, без исключения, приобретает кислую реакцию (от образования мясной кислоты), присутствие которой желательно для потребителя, так как она указывает на брожение в мясе, совершающееся под влиянием поступающих из воздуха особых зародышей, возбудителей сказанного брожения, благодаря которому всякое мясо размягчается и, таким образом, делается более удобоваримым; на него требуется при переваривании в желудке сравнительно меньше желудочного сока, и это потому что уже до желудка, до приготовления мяса, на него подействовала сказанная кислота, а стало быть, желудочной кислоты потребуется меньше.

● *Мясо парное обыкновенное — продажное.* В мясные лавки мясо обыкновенно привозится накануне вечером и поступает в продажу не раньше, как на второй день убоя. Признаки такого мяса следующие: цвет поспевшей малины; запах ароматичный, приятный, свежий; горячий нож, нагретый в кипятке и вытертый насухо, не издает при погружении его в мясо дурного запаха. При надавливании пальцем не лишено упругости, и полученная ямка под пальцем, хотя медленно, но все-таки обратно выполняется; при дотрагивании едва овлажняет палец; выдержанное на холоде делается плотным, как репа, и приобретает большую стойкость, чем мясо, не бывшее на холоде. Синяя лакмусовая бумажка, приложенная к такому мясу, краснеет. Кислая реакция начинает появляться в мясе летом приблизительно в конце первой четверти суток по убое (т. е. через 6 часов), а зимою в конце первых полусуток (т. е. через 12 часов). На льду появление кислой реакции задерживается, а в тепле — ускоряется. В общежитии мясо считается лучшим к концу 2-го дня по убое.

В больницах, в госпиталях и в войсках, а также и в большинстве казенных учреждений по правилам употребляется мясо скота, битого накануне.

• *Мортификация в мясе и ее продолжительность.* Чтобы мясо

получило надлежащую мягкость, необходимо выдержать его некоторое время при известной температуре, причем если мясо будет выдержано более, чем следует, то наступит его порча. Такое выдерживание называется мортифицированием мяса. Определить с точностью время, потребное для законченности периода мортификации, довольно трудно, так как оно зависит, во-первых, от возраста, а во-вторых, от степени и способа выкорма животного. Мясо молодых животных размягчается скорее, чем старых; жирное мясо мортифицируется скорее худого. Мортификация особенно важна для дичи и живности, потому что она в большинстве случаев худа (маложирна). Некоторые из гастрономов предпочитают дичь, выдержанную до тех пор, пока она не получит особого запаха (букет), т. е., говоря попросту, несколько испортится; подобный букет для многих представляет особую пикантность.

• *Говядину* среднего возраста, среднего выкорма, можно выдержать при обыкновенной температуре до 4 дней. При 0° — 8 дней.

• *Свинину* — при обыкновенной температуре 4 дня; 0° — 7 дней.

• *Телятину* — при обыкновенной температуре 3 дня; 0° — 4 дня.

• *Глухарь, тетерька* и вообще дичь выдерживается 7 дней, а при 0° — 15.

## Способы, заменяющие и ускоряющие мортификацию мяса

Иногда в домашнем обиходе нет времени дожидаться надлежащей степени мортификации мяса и дичи, тогда мортификацию возможно заменить применением следующих способов:

1. *Влияние кислоты.* Если мясо обработать кислотою, например, соляной, в слабом растворе, то произойдут следующие изменения: оболочки и спайки между отдельными мясными волокнами размягчаются, мускулин делается мягче, удобоваримее в желудке, и самое мясо значительно размягчится.

2. *Влияние простого винного и пивного уксуса.* Если очень свежее мясо полить уксусом или, еще лучше, на несколько часов положить в винный или пивной уксус, то оно очень быстро приобретает значительную мягкость.

3. *Влияние квасов.* Если очень свежее мясо положить в хлебный квас, так называемый суровец, на котором приготовляют в Малороссии борщ (или, за неимением его, употребить квас, какой есть), то через некоторое время оно размягчится и

приобретет приятный вкус.

4. *Влияние теплоты.* Самое быстрое размягчение: взять очень свежее мясо, обмыть холодною водою, завернуть в салфетку и положить на некоторое время в вытопленную печь, из которой только что вынули хлебы. Мясо при этом очень быстро размягчается; однако надо следить, чтобы в печи не было теплее 40° по Реомюру.

## Изменения свойств мяса под влиянием холода

• *Остывание.* Вскоре после убоя наступает “остывание” мяса. В это время, постепенно испуская животную лучистую теплоту, мясо получает температуру окружающей среды. Такое остывание зимою продолжается не больше 2–3 часов, зато в теплое время года оно затруднено и продолжается до 8 часов и дольше, причем остывание замедляется в толстых мясистых частях туши, в средине которых в жаркое летнее время может происходить порча — “запревание” или “сгорание”, как говорят мясники. Для предупреждения этого нежелательного явления вскоре после убоя делаются надрезы в толстых местах туши, чтобы таким образом облегчить остывание при посредстве доступа воздуха внутрь мяса.

• *Охлаждение.* За остыванием следует “охлаждение” мяса. Это изменение совершается уже в холодильниках (на леднике или в камерах, искусственно охлаждаемых машинным способом). Охлаждение мяса после убоя имеет важное значение в мясопромышленности. На леднике при +2 C° мясо охлаждается постепенно и в продолжение целой ночи доходит во всех своих частях (даже глубоких) до +4 C°, причем в этом состоянии оно достигает самой наивысшей плотности. Эту плотность подметили мясники и узнают ее на ощупь рукою, говоря, что мясо загустело как следует — сделалось, как репа. Достигнув такого состояния плотности, мясо приобретает стойкость при сохранении в кладовых или при перевозке на отдаленное расстояние. Оно отлично режется ножом и приобретает в это время самые лучшие вкусовые достоинства. Так, например, если взять кусок мяса, перерезать пополам и одну часть выдержать на холоду, а другую оставить при обыкновенной температуре, то приготовленные из них блюда будут неодинаковы, причем из первого куска мясо получится сочнее и вкуснее. Следует, однако, заметить, что охлаждение до желаемой плотности полезно только тотчас после остывания туши по убое.

• *Холодильные камеры.* Если же мясо после убоя животного пролежит некоторое время, а потом подвергнется охлаждению

(чтобы предупредить порчу), то оно уже не приобретает вышесказанных достоинств. Вот почему при образцовых бойнях в заграничных городах, а у нас, в России, на великолепной войсковой бойне в Красном Селе, устроены холодильные камеры, в которых туши после убоя не только остывают, но и охлаждаются, а затем уже перевозятся в мясные лавки. При таких условиях повышается пищевое значение мяса. Но у нас, в России, холодильников при бойнях пока нет, даже в Петербурге их не имеется. У нас не дают как следует остыть тушам; нагружают их на возы, причем туши давят одна другую во все время перевозки по городу, и только к вечеру они поступают в холодильник мясника, устроенный при его складе. Но такое выдерживание на холоде уже не может иметь того значения, о котором мы сказали выше; этим способом мясо предохраняется только от порчи, но оно не имеет того вида и вкуса, которые могло бы получить, если бы загустело на самой бойне при обязательном выдерживании его на холоде сейчас же после убоя.

● *Подмораживание и замораживание.* При дальнейшем охлаждении (ниже 0 °С) наступает подмораживание сверху и замораживание мяса сплошь. При замерзании мясо уменьшается в своей плотности и увеличивается в объеме. Если взять часть мяса в парном состоянии и погрузить в наполненный водою котел, а потом погрузить такую же часть в замороженном состоянии, то во втором случае кусок мяса вытеснит собою больше воды. Если в бутылку плотно набить кусочки мускулина, закупорить и выставить на мороз, то, как только мясо начнет замерзать, бутылка лопнет по всем направлениям. Очевидно, все дело сводится к замерзанию воды, которой в мясе содержится до 75 %. И действительно, при замерзании мяса из него выкристаллизовывается вода. Если разломить замерзшее мясо, то можно заметить, что образовавшиеся кристаллики скопились между мышечными пучочками в виде снежинок. Если чистой кисточкой собрать эти снежинки на часовое стеклышко, то при растаивании их получится чистейшая вода. Это означает, что вода из мяса выкристаллизовывается в совершенно чистом виде. Но если мясо оттаивает, то вода изливается наружу по раздвинутым пространствам между пучками волокон, и тогда уже далеко не в чистом виде, так как по пути она забирает из мускульной фибры целую массу растворимых соединений и уносит их с собой в виде вишнево-красного сока. Поэтому если перед приготовлением помыть мясо мерзлым, не оттаянным, то не произойдет никакой убыли, потому что вода смоет мясо только на поверхности и удалит сор, а внутрь мерзлого куска не пройдет. Если же помыть мясо оттаянное, то вода проникнет по раздвинутым

пространствам между мышечными пучочками внутрь куска и вымоет оттуда значительное количество растворимых соединений мяса — все это пойдет в помойную яму и пропадет непроизводительно. В действительности такой потери ценных веществ мяса при обмывании его в оттаянном состоянии можно убедиться, если взять и вскипятить ополоски, то получится обильный хлопчатый осадок, который показывает, что из мяса ушли некоторые ценные вещества. Если таким образом мыть 100 ф. оттаянного мяса, то в ополоски уйдет около 2 фунтов ценных веществ мяса.

Обстоятельство это имеет немаловажное значение там, где всю зиму продовольствуются привозным мороженым мясом. Как известно, начиная с ноября и по март мясные лавки завалены мороженым мясом, которое, несомненно, имеет недостатки в кулинарном отношении, но зато продается дешевле парного мяса. При пользовании мороженым мясом, как более дешевым, следует принять за правило: мыть его в холодной воде мерзлым, а не оттаянным, класть в котел мерзлым, и пусть оно само оттаивает при приготовлении на плите, положенное уже в котел.

У нас, в России, такое замораживание считается лучшим средством сохранения мяса с целью заготовки его впрок, на долгое время. Русская мясопромышленность, пользуясь этим средством, в огромных количествах заготовляет мороженое мясо и перевозит его в простых товарных вагонах иногда из самых отдаленных окраин нашего обширного государства во все населенные места. Особенно в ходу замораживание мясных продуктов в обширной Сибири, где мясо так крепко замерзает, что, будучи уложено в особые хранилища, окруженные худыми проводниками тепла, хорошо выдерживается до самого Петрова дня. В один Петербург доставляется мерзлого мяса более 2 миллионов пудов. Это мясо крепкой заморозки, т. е. в таком состоянии, что его приходится разрубать топором. Но, кроме того, привозится много мяса, подмороженного сверху; это мясо собственно парное, привозное, зашитое в рогожи, которое зачастую во время пути “прихватывается” морозом сверху.

● *Признаки и свойства мяса, подмороженного сверху.* При разрезе наружный подмороженный слой ясно выступает и отличается от остальной части, еще неизмененной морозом, по нижеследующим признакам: наружный подмороженный слой при оттаивании сейчас же изменяется в ярко-красный цвет, тогда как остальная часть, не замерзавшая, удерживает свой обыкновенный мясной цвет парного мяса, между этими двумя слоями резко обозначается промежуточная линия. Наружная подмороженная часть делается мягче, при надавливании пальцем дает ямку,

которая не выполняется, смачивает пальцы обильно; внутренняя же часть, не тронутая морозом, суха, плотна и упруга и не дает ямку при надавливании. Запах не отличается свежестью, а всегда отдает несколько сыростью. Жир гораздо бледнее, чем в парном мясе, и как будто покрыт инеем. В наружном, подмороженном слое мясные волокна раздвинуты, и между ними заметны кристаллы замерзшей жидкости. В остальной части этого не замечается. При оттаивании наружного, подмороженного слоя сухожильные растяжения и клетчатка окрашиваются в цвет алой крови. Навар получается скорее, чем из чисто парного мяса, но бульон бывает слегка мутноватый, с желтовато-красным оттенком, менее ароматичный, жировых капель (глазков) на поверхности плавает меньше, и они мельче; при закипании на поверхности скопляется много пены. Ополоски при кипячении дают значительную муть, что указывает на некоторую потерю питательных веществ, входящих в состав мяса. Подмороженное мясо продается обыкновенно дешевле привозного парного, которое не тронуто морозом. А при поставках в хозяйства общественных учреждений (госпитали, больницы и пр.) всегда идет как чисто парное и по цене последнего; стало быть, в этом случае всегда в барышах подрядчик.

Все вышесказанное о подмороженном мясе необходимо знать каждому эконому, заведующему хозяйством, приемщику мяса и пр. По этим указаниям они всегда могут определить и отличить чисто парное мясо от парного с подмораживанием, что почти всегда просматривается ими по незнанию. Мороженое мясо в продаже различается:

1. *Мясо, замерзшее в первый раз.* Поверхность разруба бледно-серого цвета и как будто покрыта инеем; от прикосновения теплым пальцем или горячим ножом появляется, в месте прикосновения, яркокрасное пятно. Так как мясо заморожено, то обыкновенно бывает твердое, как дерево, и не режется ножом, а приходится такое мясо разрубать топором. Не имеет никакого запаха, пока не оттает; чтобы удостовериться в свойстве запаха, необходимо взять и отрубить небольшой кусочек, оттаять его или же обдать кипятком и, быстро слив воду, понюхать пары. Замораживанием поэтому часто пользуются для сокрытия испорченности мяса. Жир совершенно белый, с известковым отблеском. Костный мозг в трубчатых костях без всяких окрасок. Мясные волокна раздвинуты кристаллами замерзшей жидкости в чистом, неокрашенном виде, почему все мясо кажется бледно-серого цвета. Сухожильные растяжения и клетчатка совершенно белы, с известковым, серым отблеском; разваривается на плите очень скоро, так как тепло гораздо быстрее проникает в глубь

куска по раздвинутым мясным пучкам и волокнам, но бульон всегда получается мутный, с обилием серо-красноватой пены, и нет уже в нем того аромата и той душистости, которые ощущаются в бульоне из свежего парного мяса.

2. *Мясо, замерзшее во второй раз,* всегда бывает кирпично-красного цвета, приобретает этот цвет в момент первого оттаивания; от прикосновения пальца или горячего ножа оно уже не изменяет своего цвета. Жир, со стороны мышечных волокон, окрашен в некоторых местах в кирпично-красный цвет, тою вишнево-красною жидкостью, которая вытекла из мяса во время первого оттаивания. На местах разруба трубчатых костей костный мозг бывает окрашен на поверхности в цвет алой крови. Пучки мясных волокон раздвинуты кристаллами замерзшей воды, которые теперь окрашены и при оттаивании переходят в жидкость кирпично-красного цвета.

3. *Мясо, замерзавшее несколько раз,* от прикосновения пальцем или горячим ножом не изменяет своего цвета, который местами представляется ярко-красным, местами синеватым, а местами с коричневым или шоколадным отливом, т. е. заметна бывает радужность или игра цветов мышечного пигмента. Так как такое мясо несколько раз оттаивало, то оно несколько раз выделяло из себя жидкость с изменением всякий раз цвета мышечного пигмента от кирпично-красного до темно-коричневого. Эти цвета сообщаются как сухожильным растяжениям и клетчатке, так и жировым прослойкам.

● *Мясо оттаянное.* Следует помнить, что мясо мерзлое в конце концов оттаивает и таковым оно иногда продается вместо парного. Чрезвычайно важно поэтому указать на пять признаков отличия парного мяса от оттаянного.

1. Мясо оттаянное, при дотрагивании к его поверхности, всегда смачивает пальцы обильно; парное же мясо не смачивает пальцев, оно всегда бывает едва влажно.

2. Если оттаянное мясо повесить на крюк, то из него постоянно исходит капельное истечение сока алого цвета; парное мясо, повешенное на крюк, никогда истечения сока не даст.

3. Кусок оттаянного мяса, положенный на тарелку, всегда подтекает озерцом вишнево-красного цвета, тогда как кусок мяса парного, сколько бы ни пролежал на тарелке, никогда из себя сока не даст, и тарелка будет суха.

4. Если надавить пальцем на мясо оттаянное, то образуется ямка, как в тесте, которая обратно не выполняется; парное мясо при надавливании пальцем хотя и дает ямку, но она сейчас же выполняется обратно. Это означает, что оттаянное мясо потеряло свою упругость, а парное сохраняет ее на долгое время, пока не

наступит разложение его.

5. Если оттаянное мясо помыть в холодной воде и потом ополоски вскипятить, то получится обильный хлопчатый осадок белковой натуры; стало быть, в этом случае происходит потеря питательных веществ мяса, иногда достигающая до 2 % по содержанию их в мясе. Вот те 5 признаков, по которым всегда верно можно отличить парное мясо от оттаянного. Следует отметить, что какой-нибудь один из сказанных признаков на деле может и не оправдаться; например, если надавить на оттаянное мясо порозиное (мясо бугая, т. е. некастрированного быка), то оно настолько упруго само по себе и даже кожисто, что, вполне удерживая свою упругость, упомянутой выше ямки не дает. Но тогда по совокупности всех остальных признаков всегда можно убедиться, что такое мясо находится в оттаянном состоянии. Преимущество оттаянного мяса заключается в его дешевизне, если только оно продается заведомо оттаянным. Дешевизна иногда достигает вдвое против парного мяса, тогда как понижение достоинств этого мяса в питательном отношении бывает меньше чем вдвое, а быть может, только в 1½ раза. Отсюда вытекает выгода продовольствия таким мясом во всех больших хозяйствах общественных учреждений. И действительно, все экономы или заведующие хозяйством предпочитают покупать это мясо. И мы нисколько не восстаем против него. Но только должны отметить, что при двойной дешевизне на такое мясо, экономия денег должна бы тратиться на разнообразие пищи и на увеличение ее количества. Что же касается розничной продажи, то тут зачастую происходит недоразумение, состоящее в умышленной продаже мяса оттаянного за парное. Мясники говорят, что такое мясо уваривается очень скоро и делается при этом очень мягким, что очень важно для потребителя, особенно если он имеет плохие зубы. Действительно, теплота гораздо быстрее проникает в глубь куска по раздвинутым мясным пучкам и волокнам, и мясо делается мягче для зубов, но бульон при этом всегда получается мутным, с обилием серо-красной пены. Так как мороз несколько разрушил пахучие экстрактивные вещества, то в мясе уже нет ни того аромата, ни той душистости, которые всегда ощущаются в бульоне из свежего парного мяса. Само собою понятно, что при повторных замерзаниях и оттаиваниях мяса качество бульона, а также и качество вареного и жареного мяса еще больше ухудшается. Обстоятельство это следует иметь в виду при питании выздоравливающих больных в госпиталях, лазаретах, больницах и проч.; несомненно, что питать их следует исключительно мясом парным.

Оттаянное мясо не имеет той стойкости при сохранении в

кладовых, как парное. Оно гораздо скорее портится, чем парное; это происходит, вероятно, от того, что по образующимся пустотам между мышечными пучками и волокнами из воздуха скорее проникают внутрь гнилостные и плесневые зародыши.

● *Помещения для хранения мяса.* Мясо должно сохраняться в совершенно сухих, возможно светлых и надлежащим образом вентилированных помещениях. Для внутренней облицовки стен кладовых может служить прекрасным материалом полированный гипс, с которого всегда легко удалять пыль, обтирая стены тряпкой, намоченной в щелоке из золы; что касается пола, то лучше всего делать его из цемента.

Так как на мясо крайне вредно влияет сырость и так как часто мясные кладовые не отвечают всем необходимым требованиям, например, бывают сыры, то в таком случае для осушения их, кроме вентиляции, можно рекомендовать еще сухой моховой порошок, так называемый “сфагнум”, который весьма энергично поглощает в себя влагу, отнимая ее не только от стен помещения или от тех предметов, среди которых находится, но даже из атмосферы данного помещения. Если мясные продукты хранятся в ледниках и погребах, то хотя в летнее время воздух в них всегда будет охлажден, но в то же время и насыщен парами воды, а это отражается на мясе тем, что оно делается мокрым, ослизлым, принимает грязный вид и изменяет цвет. Для предотвращения этого также полезно употреблять тот же “сфагнум”, рассыпая его на полу, полках, вообще там, где хранятся разные продукты.

Ввиду того, что мясо служит прекрасною средою для развития разнообразных бактерий, причем в воздухе всегда существуют не только плесневые и гнилостные, но и болезнетворные микроорганизмы, следует избегать помещений для хранения мясных продуктов вблизи комнат для больных, спален, помойных ям, навозных куч и отхожих мест.

## Домашние способы сохранения мяса

1. *Сохранение мяса на льду.* При сохранении мяса в леднике не следует прямо класть его на лед, а гораздо лучше держать в таком помещении, где бы лед находился над мясом, с отводом куда-либо оттаявшей воды; всего лучше мясо подвешивать на крюк, причем не следует надевать мясо непосредственно на крюк, а лучше обвязать его веревкою, а уже веревку задеть за крюк. Температура в леднике не должна быть ниже 0° Р. для того, чтобы мясо не замерзало; при таких условиях мясо может сохраняться около недели. Если нет ледника, то следует держать мясо

висящим на крюке в таком помещении, куда имеет свободный доступ воздух, для этой цели существуют особые решетчатые шкафы, иногда строятся отдельные павильоны с решетчатыми дверцами, внизу которых помещаются ледники; за неимением шкафа, мясо можно сохранять в обыкновенной кладовой, вешая его на веревке, а для защиты от мух и пыли покрывать кисеей или обертывать холстиной, смоченной в уксусе или растворе поваренной соли.

1. *Сохранение мяса в масле.* Следует мясо положить в муравленый горшок или фаянсовую чашку, затем налить его кипяченым и остуженным прованским или другим растительным маслом.

2. *Сохранение мяса в молоке.* Мясо можно сохранять в цельном, снятом, а равно и в кислом молоке или даже сыворотке; будет ли молоко сладкое или кислое — безразлично, так как сладкое все равно немедленно же скиснет; молоко наливается на мясо так, чтобы его покрыло, затем следует наложить на него кружок и чистый камень. Способ этот имеет еще ту хорошую сторону, что под влиянием молочной кислоты мясо весьма скоро размягчается. Если мясо хотят сохранять долго, то необходимо наливать его кипяченым молоком, которое более стойко и не так скоро окисает, как сырое, но необходимо менять его ежедневно. Таким образом можно сохранять мясо летом в погребе около 8 дней.

2. *Сохранение мяса в жире.* Мясо опускается в говяжий растопленный жир, который, застывая, предохранит его от порчи; жир этот годится потом для кухни. Если мясо сохраняется в жидком жире, например, птичьем, то его следует закупорить в жестяном сосуде, так как жир может испортиться.

33. *Сохранение мяса посредством разного рода порошков.* Для сохранения мяса еще рекомендуют различные порошки, но они в большинстве случаев не в достаточной степени достигают цели, а некоторые из них притом и небезвредны, так, например, употребление салицила признано парижской лабораторией безусловно вредным, даже в самых незначительных дозах. Наиболее подходящий из этих способов — сохранение мяса в растворе буры: на 1 ведро перекипяченной воды от 200 до 400 г буры.

## Заготовка мяса солением

Обращаясь к рассмотрению способов заготовления мяса, в данном случае солением, скажем предварительно несколько слов о консервировании мяса вообще.

Если сравним два наиглавнейших пищевых продукта — хлеб и мясо, то увидим, что первый, по устойчивости своих составных частей, не требует столько забот, как второй.

Составные части мяса таковы, что они чрезвычайно чувствительны к всевозможным внешним влияниям. При известных условиях температуры и влажности эти влияния бывают настолько сильны, что немедленно наступает разложение мяса или состояние гнилостного брожения.

Таким образом, составные части сырого мяса постоянно как бы подвижны, иначе говоря, не имеют устойчивого равновесия, тогда как вареное приобретает уже большую стойкость, а жареное — еще большую. Для возможности сохранения мяса и на более продолжительное время прибегают к особого рода приемам, которые называются консервированием мяса; приемы эти: соление, копчение, сушение, вяление, замораживание, маринование и пр.

Рассмотрим теперь первый способ — *соление*.

Если на сырое мясо подействовать раствором поваренной соли или просто посыпать солью, то соль сейчас же начнет вытягивать воду из мускульной фибры, а вода эта по пути, вытекая из мяса, захватывает мясной сок и уносит его в рассол; при этом мясо не свертывается, как при нагревании, и, делаясь гораздо суше, оно не будет иметь уже того вкуса и питательности, каковыми обладает свежее несоленое мясо.

Самый распространенный и старый метод соления мяса заключается в растирании и обсыпании кусков мяса значительным количеством поваренной соли и сохранении затем его в образующемся рассоле. Так как метод этот самый дешевый и удобный, то наиболее и употребляется в домашнем хозяйстве, преимущественно в деревне, для заготовления в запас говядины и свинины; однако способ этот при больших преимуществах имеет и свою невыгоду, которая состоит в уменьшении питательности мяса, вследствие переполнения его солью, преимущественно, когда солится оно вкрутую и когда получается так называемая деревянная солонина; при этом чрезмерно сильное соление (пересол) обусловливает также ухудшение вкуса и затрудняет пищеварение.

Для соления говядины в рассоле по способу, принятому в России, на русский лад, поступают следующим образом: мясную тушу разрубают на куски; крупные кости в самом куске надрубаются для того, чтобы они лучше укладывались в бочки, затем со всех сторон эти куски тщательно натирают солью, которой обыкновенно кладут на 16 кг мяса от 800 г до 1 кг 200 г; кроме того, добавляют еще селитры, приблизительно 50 г на

16 кг мяса, в том случае, если солят мясо I сорта, т. е. большие мясистые куски; если же солят мелкие части второго или третьего сорта, то селитры кладут на 16 кг не более 25 г; для соления же свинины на ветчину — от 50 до 75 г на 16 кг. Селитрою стараются пересыпать те части и поверхности кусков, которые прилегают к бочке, и, кроме того, те части, где перерубаются кости.

Кроме селитры, обыкновенно кладут на 16 кг говядины 200 г перцу и лаврового листа, что придает солонине особую душистость и пикантность. При приготовлении ветчины эти пряности не кладут, а вместо них прибавляют небольшое количество сахару. Натертые солью куски укладывают в бочки плотно один подле другого и в таком состоянии оставляют на леднике недели на две, не производя никакого при этом давления на мясо. За это время поваренная соль, представляя собою очень гигроскопическое тело, отнимет от мяса весьма много воды, вследствие чего образуется так называемый рассол. Когда, таким образом, мясо, как говорят, пустит сок, тогда накладывают деревянные кружки, на которые кладут камни, а иногда давление производят прессом. От гнета мясо оседает вниз, а рассол поднимается вверх, заливая пространство между кусками; но этого мясного рассола обыкновенно бывает недостаточно для покрытия всех кусков, до самого верхнего их слоя; тогда приготовляют искусственный рассол и доливают им бочку до верхнего края так, чтобы он вполне покрыл все мясо.

Искусственный рассол для говядины приготовляют различным способом. По-петербургски обыкновенно на 5 ведер прокипяченной воды кладут 6 кг соли, 200 г натровой селитры и по 100 г перцу и лаврового листу. Другие для приготовления рассола рассчитывают на 10 частей соли половину части натровой селитры и 1 часть пряностей.

Кроме русского способа соления, в России начинают практиковать и другие способы, из которых назовем:

Гамбургский способ — когда мясо, отделенное от костей, натертое солью, плотно утрамбовывается в герметически закупоривающиеся цилиндры. Английский способ посола спринцеванием рассола, при посредстве помпы, уколами прямо в толщу мякоти, в различные области туши, не разрубая последнюю на части и выдерживая целиком ее на леднике.

Посолка туши до ее потрошения, через сердце, по способу Маргана. Для чего у только что убитого животного достают сердце и, не отрезывая от сосудов, разрезают в нем желудочек, вставляют в аорту трубочку и нагнетают через нее, при посредстве помпы, рассол, который и проходит по всему телу, тщательно просаливая самые мельчайшие клеточки организма.

## Обмывание мяса

Перед всяким приготовлением кушаний мясо, принесенное на кухню, должно быть непременно обмыто в холодной воде, так как перед тем оно могло находиться не в достаточно чистых руках; но при этом необходимо заметить, что мясо никоим образом не следует держать долго в воде ввиду того, что нахождение мяса в воде ведет к вымоканию, т. е. к большей или меньшей потере вкусовых его достоинств. Оттаянное мясо обмывать невыгодно, так как в ополоски переходит из мяса и пропадает до 2 % питательных и вкусовых веществ; лучше всего обмывать мясо замерзшее, не дожидаясь, когда оно оттает. Обмывание водою мерзлого мяса не ведет за собою каких-либо потерь в его достоинствах.

## Зачистка мяса в лавках

Зачистка мяса состоит в том, что еще в лавке при покупке его должен быть обрезан лишний жир настолько, чтобы он не увеличивал собою совершенно лишнего бесполезного веса мяса; особенно это нужно наблюдать при покупке таких частей, как филей (вырезка), затылок, краевая вырезка и пр. В этом случае надо иметь в виду, что чем меньше мясо зачищено, т. е. срезан или отодран жир, тем часть должна быть дешевле, и наоборот. Вот поэтому-то при покупке и происходит разница в цене: одно лицо покупает филейную вырезку, тщательно очищенную, положим, по 50 коп. фунт, а другое, у того же продавца, приобретает ее за 35 коп. и даже дешевле, но зато с весьма большим количеством неочищенного жира, доходящего по весу иногда до половины всего куска.

## Правила нарезки мяса

Разрезка мяса имеет большое значение вообще в хозяйстве, а главным образом, при разделении мяса на порции. Говоря раньше о разрубке мясных туш в лавках, было уже указано, что и мясники придерживаются известных правил при раздробительной продаже; так, например, все реберные части рубятся вдоль ребер, т. е. параллельно им; все части, содержащие позвонки, без ребер, рубят и разрезают перпендикулярно к позвонкам; все части, содержащие мозговые (трубчатые) кости, рубят и нарезают перпендикулярно к костям. Таким образом, если в лавках руководствуются известными правилами, то тем более имеет

значение разрезка мяса при приготовлении его. Правильная разрезка супового мяса, как в частных хозяйствах, так и в хозяйствах общественных учреждений, имеет весьма большое значение для наибольшего выхода порций из мяса. Можно при этом принять за правило, что после варки все реберные части мяса, с костями, сначала нужно разрезать так, чтобы отделить одно ребро от другого, делая надрезку как раз посредине ребер, т. е. по межреберью, потом нужно сделать нарезку по ребру, с внутренней его стороны, где нет мяса, а лишь только блестящая оболочка, которая обхватывает ребро; от разреза этой оболочки заключающаяся в ней кость вывалится совершенно чистой. По удалении реберных костей образовавшиеся узкие полосы мякоти разрезают уже поперек на порции. Суповое мясо, которое окружает трубчатые мозговые кости, разрезается всегда перпендикулярно к ним, потому что в этом только случае мясные волокна будут перерезаны поперек. При разрезке хребтовых частей, т. е. вырезок, делается всегда поперечное сечение для того, чтобы мышечные волокна были перерезаны также перпендикулярно. Таковые части, где ребер и позвонков нет, разрезаются сверху вниз, т. е. от подкожного жира к внутреннему — тазовой области. Части, содержащие одни только позвонки, без ребер (шея, ростбиф, хвост), разрезаются в том направлении, в каком необходимо отделить один позвонок от другого, т. е. разрезают по костям.

## Способы убоя скота на мясо

В России существует три способа убоя крупного рогатого скота, а именно:

1. *Простой или деревенский способ убоя.* Способ этот, самый первобытный, состоит в том, что животное привязывают за рога к столбу или дереву и наносят ему удар обухом в лоб, между рогами, причем нередко с одного удара не убивают, почему животному тогда приходится испытывать страшные мучения, пока не нанесут ему смертельного удара. Способ этот мало-помалу выводится из употребления.

2. *Русский городской способ убоя.* Русский способ убоя, практикуемый во всех больших городах, состоит в том, что животному притягивают веревкою голову вниз к полу и, вонзая кинжал между черепом и первым шейным позвонком, по направлению к продолговатому мозгу, убивают его на месте. Смерть происходит от разрушения шейной части этого мозга, чем достигают разобщения нервной системы головы от туловища. Когда животное падает, тогда ему широким ножом прорезают в

нижней части шеи отверстие по направлению к сердцу, через которое и вытекает кровь лавою наружу. При истечении крови у животного появляются более или менее продолжительные судороги, помогающие обескровливанию, потому что без мышечных сокращений кровь могла бы застояться в мясе, как в губке, и тогда оно, т. е. мясо, получалось бы слишком кровянистым.

3. *Еврейский способ убоя.* Еврейский способ убоя, практикуемый во всех западных и юго-западных губерниях России, где вся торговля мясом находится в руках евреев, состоит в том, что, повалив предварительно животное на землю и положив его на спину, перерезают ему особого вида ножом в два взмаха, с произнесением установленной молитвы, все мягкие части шеи до самых позвонков. Так как при этом способе нервная система не нарушается, то с животным, продолжающим жить при таких условиях, делаются продолжительные и сильные судороги, от чего оно еще более теряет кровь. Способ этот распространен среди евреев, потому что, по закону Моисея, евреям строго воспрещается употребление крови в пищу в каком бы то ни было виде; поэтому мясо еврейского убоя бывает всегда не так сочно, как мясо русского, и приготовление из него, например, бифштекса с кровью не выходит удачно.

Евреи употребляют в пищу только перед туши, потому что он, находясь ближе к зарезу, лучше обескровливается, зад же употребляется ими лишь в том случае, когда особенно умелыми руками произведено тщательное выжиливание (удаление всех кровеносных сосудов).

Мясо, полученное по еврейскому способу убоя, с соблюдением всех религиозных обрядов, называется у евреев “кошерным мясом” или просто “кошер”; мясо, почему-нибудь негодное в пищу для евреев, называется “трефным”. На кошерное мясо существует особый налог под названием “коробочного сбора”, поэтому евреям мясо обходится дороже, чем христианам.

• *Убой мелкого скота.* Убой мелкого скота (телят, баранов и коз) не представляет затруднений и всегда производится зарезыванием по шее.

• *Убой свиней.* Убой свиней сопровождается закалыванием в нижнюю часть шеи, по направлению к сердцу; иногда предварительно оглушают ударом в лоб.

# Специальная часть

## О говядине

• *Говядина.* Под общим именем говядины называется в продаже мясо крупного рогатого скота, которое представляет собою главный предмет продовольствия как в частных хозяйствах, так и в больших хозяйствах общественных учреждений.

• *Различные качества мяса (говядины) по роду животных.* Разбирая качества мяса животных, нельзя не прибавить, что не всякое мясо в одинаковой степени имеет вышеприведенные качества; причина этого находится в зависимости, главным образом: от породы животного, возраста, пола, степени и способа откорма, а равно и от того, рабочий или гулевой скот — почему и мясо бывает то грубее, то сочнее, то жирнее, то суше, а следовательно, и польза для питания различна.

• *Говядина черкасского скота.* Так называемый черкасский скот разводится на юге и юго-востоке России до Черного моря и до киргизских степей; откармливаемый специально на убой, он составляет главное продовольствие городских населений России. Общая отличительная черта этого мяса — обильный слой подкожного жира и большое наслоение его внутри. При разрезе мяса видна жировая мраморность и жировая пятнистость. Самая лучшая черкасская говядина зимнего хлебного откорма в марте и апреле, когда и цена на таковое всегда стоит крепкая. Дешевле мясо продается в октябре. По степени возраста следует при покупке различать молодую говядину и старую.

• *Молодая черкасская говядина* лучше, чем старая, во всех отношениях: жир таковой всегда белый, плотный, тугоплавкий; костный мозг трубчатых костей бел, тверд, хорошо режется слоями, крошится и сплошь выполняет собою костный канал.

• *Старая черкасская говядина* несколько темнее молодой. Жир всегда желтый, иногда шафранного или лимонно-желтого цвета, и притом мягкий; костный мозг трубчатых костей студенистый, желтый, мягкий и отстает от краев канала.

• *Говядина истощенного черкасского скота* узнается по отсутствию жира в подкожной клетчатке. Цвет жира бледнее обыкновенного, часто бывает как бы вымоченный в воде, иногда напоминает рыбье мясо. Жир около почек маслообразный, мягкий, серый или грязно-желтый. Мясные туши подобного скота содержат огромный процент костей и весьма малый мякоти; говядина этого сорта от старых и некормленых быков идет на

рынке по самой низкой цене, так как не удовлетворяет ни в питательном, ни во вкусовом отношениях. Чаще всего употребляется на колбасы.

• *Говядина не черкасского скота, а местного происхождения.* Сюда относится скот обывательский, а не степной, который держится для молока и удобрения. Скот этого сорта специально на убой не откармливается, за исключением коров яловых, поэтому при покупке полезно различать мясо яловицы от мяса вола, бугая и проч.; в Петербурге и Москве такое мясо носит название русского. Цена на него гораздо ниже.

• *Говядина яловой коровы* отличается мягкостью, сочностью, цвет ее всегда бледнее мяса черкасского; жир белый, не мягкий; часто сбывается за черкасское, но заменить его, по выходу порционного мяса и по навару, не может. Жаркие и фарши из него получаются весьма удовлетворительны. Цена не ниже черкасской.

• *Говядина разного неоткормленного скота* носит в столицах также название русского, сбываемого на скотный рынок по негодности к удою, по старости или по каким-либо другим причинам. Такая говядина отличается тем, что на поверхности не имеет подкожного жира, а внутри туши нет жировых наслоений и жировых прослоек. Мышечные пучки просвечивают через подкожную клетчатку синеватым отливом, Мясные туши этого сорта содержат большой процент костей и малый процент жира. В мякоти много воды. Мясо дает самый плохой навар, недостаточный выход порций супового мяса и вовсе не годится на жаркие. Подобное мясо почти сплошь поступает на фарш в колбасы низшего качества и на варево для бедного люда.

• *Мясо племенных быков (не волов), бугаев или порозов.* Животные этого сорта сбываются всегда на скотный рынок по негодности на племя. Мясо темно-коричневого цвета, упруго, плотно, иногда кожисто и липко, притом имеет особый специфический запах. Через подножные сухожильные растяжения просвечиваются синеватые (как у зайца) и очень развитые мускулы, хотя выход порций вареного мяса довольно выгоден, но мясо получается твердое, навар — среднего качества, а жаркое — плохое. По своей липкости мясо ценится в колбасном производстве, где слывет под именем черного и употребляется на самые лучшие колбасы (салями и пр.). В апреле, мае и июне в Петербург доставляется из остзейских губерний много такого скота под названием ливонского, продаваемого зачастую за черкасское мясо в лавках.

## Распознавание качеств продажного мяса вообще

КОНСПЕКТ ИЗ ВЫШЕПРИВЕДЕННОГО

• *Черкасское мясо.* Обильный слой подкожного жира и большое наслоение жира внутри. При разрезе видна жировая мраморность и пятнистость.

• *Русское мясо.* На поверхности и внутри туши нет жировых наслоений и жировых прослоек. Мясо просвечивает чрез подкожные сухожилия синеватым отливом. Большой процент костей и малый процент мякоти.

• *Порозиное мясо.* Мясо племенных и ливонских быков темно-краснокоричневого цвета, упруго, плотно, иногда кожисто и липко. Через сухожильные растяжения просвечиваются синеватые (как у зайца), очень развитые мускулы, причем обладает особым запахом. Употребляется преимущественно на колбасы.

• *Мясо молодого животного.* Жир белый, плотный, тугоплавкий. Костный мозг белый, твердый, хорошо режется слоями, крошится и сплошь выполняет костный канал.

• *Мясо старого животного.* Жир желтый, иногда шафранного или лимонно-желтого цвета, притом мягкий. Костный мозг студенистый, желтый, мягкий и отстает от краев костного канала.

• *Мясо истощенного животного.* Отсутствие жира в подкожной клетчатке. Мясо бледнее обыкновенного, оно как бы вымочено в воде; иногда напоминает рыбье. Жир около почек маслообразный, мягкий, серый или грязно-желтоватый.

• *Парное мясо.*

а) *На второй день убоя.* При варке и жарении мягко. Имеет цвет поспевшей малины. Запах ароматичный, приятный, свежий; горячий нож, погруженный в мясо, не издает дурного запаха. При надавливании пальцем ямка выполняется обратно. Синяя лакмусовая бумажка, приложенная к свежему разрезу, краснеет, а фенолфталеиновая — не изменяется.

б) *Горячее парное только что убитого животного.* При варке и жарении твердо. Очень упруго. Совершенно сухо, нисколько не овлажняет пальца при дотрагивании. Ярко-кровяного цвета с фиолетовым оттенком. Имеет запах свежей крови. в) *Привозное парное.* Весьма часто бывает с запахом рогожи. Завалено и помято на поверхности. Не имеет клейма городской бойни.

• *Мороженое мясо.* При оттаивании кирпично-красного цвета. Обильно смачивает пальцы. При надавливании ямка обратно не выполняется. Повешенное на крюк или положенное на блюдо, дает истечение сока. При обмывании теряется много мясного сока. Обмывать, варить и жарить не оттаянным лучше.

• *Подмороженное мясо.* Наружный подмороженный слой ярко-красного цвета, дает ямку при надавливании пальцем и смачивает обильно пальцы. Внутренний слой, не тронутый

морозом, удерживает цвет и все свойства парного мяса.

• *Крупная туша.* Чем крупнее мясная туша, тем мясистее, виднее, сочнее и выгоднее каждая ее часть, конечно, при хорошей упитанности.

• *Мелкая туша.* Для мелкой раздробительной продажи представляет больше выгод, но не имеет достоинств и ценности крупных туш; мелкими считают туши до 10 пудов веса.

Изменения на поверхности туши, которые необходимо срезывать при покупке мяса.

а) Кровяные сгустки в подкожной клетчатке — следствие побоев животного при жизни.

б) Студенистые сгустки лимонно-желтого цвета, как желатин — от надавливания при перевозке в вагоне (пролежни).

в) Личинки оводов, т. е. крупные червяки, заметные в жире подкожной клетчатки, обыкновенно принимаемые за подкожные железы и часто съедаемые.

● *Подозрительная туша.* Попадается из провинции. Весь жир снаружи и внутри пропитан кровью: костный мозг трубчатых костей кровяно-красный, подкожные сосуды налиты кровью; цвет мяса синеватый.

## Убойные качества скота российских пород

Приведем цифровые данные абсолютного веса мясных туш, встречающихся на петербургских скотобойнях, причем, конечно, для нас интересно выяснить, до какого веса могут доходить мясные туши из наиболее крупных экземпляров скота южных степных и северных русских пород. *(По ветеринару Г. Л. Кравцову)*

| | МЯСА (КГ) | НА 1 ПУД (16,4 КГ) ЖИВОГО ВЕСА | НА 100 ЧАСТЕЙ ЖИВОГО ВЕСА |
|---|---|---|---|
| Украинский бык дал | 540, 6 | 9,463 | 59,73% |
| Тургайский » » | 538,1 | 9,840 | 60,13 |
| Кубанский » » | 479,9 | 9,844 | 60,41 |
| Донской » » | 470,2 | 9,840 | 60,22 |
| Ливонский » » | 438,2 | 9,459 | 59,44 |
| Калмыцкий » » | 393,1 | 9,840 | 60,00 |
| Самарский » » | 386,6 | 9,036 | 56,19 |
| Уральский » » | 344,0 | 9,442 | 58,33 |
| Холмогорка корова дала | 327,6 | 9,020 | 55,17 |
| Самарский бык дал | 319,8 | 9,643 | 54,77 |
| Кубанский » » | 314,1 | 9,057 | 57,83 |
| Акмолинский » » | 307,1 | 9,028 | 55,55 |
| Ливонский » » | 281,4 | 8,631 | 56,40 |
| Ярославский » » | 228,1 | 8,225 | 50,08 |
| Финляндский » » | 184,3 | 9,024 | 55,41 |
| Псковский » » | 163,4 | 8,618 | 23,20 |
| Новгородский » » | 117,6 | 7,417 | 47,36 |

Приведенные цифры показывают, что между нашим мясным скотом встречаются весьма крупные и мясистые экземпляры, хотя сравнительно довольно редко — большинство значительно мельче.

## Расценка мяса по весу целой туши и крупным ее частям на бойне

Вес средней туши черкасского скота на наших столичных рынках можно приблизительно определить в 262 кг. Этой цифры мы и будем дер жаться при всех наших дальнейших расчетах.

По исследованиям, части туши в процентах можно выразить следующими цифрами: зад, отнятый по 12-е ребро, составляет 42,5 % целой туши, перед без грудины — 40,4 %, перед с грудиной — 54,6 %, а грудина отдельно — 14,2 %. Средняя 256 кило мясная туша и более мелкие, до 160 кило, дают следующие абсолютные величины сказанных крупных частей.

| ВЕС ТУШИ, КГ | ЗАД, КГ | ПЕРЕД, КГ | ГРУДИНА, КГ |
|---|---|---|---|
| 262,0 | 111,4 | 105,7 | 37,7 |
| 245,7 | 104,9 | 99,9 | 34,8 |
| 229,3 | 97,6 | 92,6 | 32,4 |
| 212,9 | 90,6 | 86,1 | 28,7 |
| 163,8 | 69,6 | 65,9 | 23,4 |

Туши черкасского скота ниже 160 кило на рынке не встречаются, разве только как исключение. В свою очередь, и выше 528 кило мясные туши у нас встречаются как большая редкость. Сделаем теперь расчет относительно мясных туш более крупных, встречаемых на рынках сравнительно редко.

| ВЕС ТУШИ, КГ | ЗАД | ПЕРЕД | ГРУДИНА |
|---|---|---|---|
| | | *Весят* | |
| 278,5 | 118,4 | 112,6 | 39,8 |
| 294,8 | 125,3 | 119,6 | 41,8 |
| 311,2 | 131,8 | 125,8 | 44,3 |
| 327,6 | 139,2 | 132,6 | 46,7 |
| 344,0 | 146,2 | 139,2 | 48,8 |
| 360,4 | 153,1 | 145,7 | 51,1 |
| 376,8 | 160,1 | 152,3 | 53,6 |
| 393,1 | 167,1 | 158,9 | 55,7 |
| 409,5 | 174,0 | 165,4 | 58,1 |
| 425,9 | 181,0 | 172,0 | 60,6 |
| 442,3 | 188,0 | 178,1 | 63,0 |
| 458,7 | 194,9 | 185,1 | 65,1 |
| 475,0 | 201,9 | 192,5 | 67,5 |
| 491,4 | 208,9 | 198,6 | 69,6 |
| 507,8 | 215,8 | 205,2 | 71,2 |
| 524,2 | 224,4 | 211,8 | 74,5 |
| 540,6 | 229,7 | 218,6 | 77,0 |

Невольно теперь спрашивается, какое для нас имеют практическое значение размеры и величина туши, а равно их главных частей при покупке на рынке?

При расценке мясной туши по-мясницки на нашем рынке и практикующемся способе продажи и покупки принимают во внимание: ширину, толщину и длину, т. е. размер мясной туши.

При одинаковых условиях упитанности, возраста, пола и породы: чем мясная туша крупнее, тем ценится выше за пуд, и наоборот, чем туша меньших размеров, тем дешевле. Так, например, если мясная туша черкасского вола весом от 262 до 295 кг ценится по 4 руб. 80 коп. за кг, то одинаковых качеств

туша, но только весом от 295 до 377 пудов, будет цениться на 80 коп. дороже в кг, причем туша по размерам меньше 262 кг ценится 4 р. 50 коп., т. е. на 30 коп. дешевле в кг.

Для потребителей чрезвычайно важно обращать внимание на размеры туши, и если представляются на выбор черкасские мясные туши одинаковой упитанности, одной и той же красной донской породы, причем одна весит 16, другая 20, третья — 24 пуда, то всегда, конечно, следует покупать более крупную, хотя бы и дороже, по причинам, о которых скажем ниже. То же самое относится к покупке и выбору главных частей туши, т. е. зада, переда и грудины; если, например, представляется на выбор три части зада от черкасских туш одной породы и упитанности, причем вес первой 6 пудов, второй — 8,5 и третьей — 10, то выгоднее покупать от наибольшего последнего.

Вот почему при поставках мяса в большие хозяйства поставщики и приемщики оговаривают в контрактах, что поставка мяса должна производиться тушами весом от 14–15–16 пудов, не менее 15 и по такой-то цене и пр.

## Разделка мясной туши на сорта на бойне и в лавках в Петербурге

Теперь рассмотрим, как приготовляется мясная туша на бойне, как разрубается она в кладовых мясных лавок по-мясницки и как производится разрезка ее составных частей для дробной распродажи.

Тотчас по убое животного отрезают ему голову и ноги, потом, обратив тушу спиною вниз, снимают кожу; отвернув затем передние конечности наружу, надрезают те грудные мышцы, которые притягивают эту конечность к туловищу. После этого передние конечности еще больше отворачиваются к наруже, и уже тогда срубают грудь, для чего ножом надрезают подкожный жир и мышцы по направлению от шеи к паху задней конечности, отступя от горизонтальной линии брюха и груди на одну треть глубины всего туловища. Такие надрезы делаются как справа, так и слева, и по этим намеченным линиям срубают топором грудь так, чтобы концы ребер вершка на три (13,5 см) отходили к груди. К срубленной таким образом с обеих сторон груди прирезывается вся брюшная область вплоть до лобковой кости таза и до кострецов задних конечностей, затем грудь с брюшными покровами снимается, как крышка с сундука, и из вскрытых как грудной, так и брюшной полостей уже удобно тогда извлечь как грудные, так и брюшные внутренние органы.

Прежде всего, собирают сальниковый жир, потом извлекают

из брюха рубец с сеткой, книжку, четвертый желудок, тонкие и толстые кишки, а из грудной полости — так называемый “гусак”, т. е. трахею с легкими и сердцем, к которому присоединяются извлекаемые через грудобрюшную преграду, из брюшной полости, печень и селезенка. Все это выволакивается одно за другим и переваливается через край мясной туши, усаженной неровными и острыми, как ножи, концевыми расщепами срубленных ребер. За эти костные неровности нередко извлекаемые органы цепляются, разрываются, и тогда края их пачкаются содержимым в этих органах; так, например, при прорыве желчного пузыря края их могут запачкаться желчью; прорыв кишки или желудка имеет следствием то, что края пачкаются содержимым в этих органах; кроме того, по краям всегда неизбежно происходит загрязнение кровью, так как все внутренние органы весьма богаты кровью, которая в них застаивается при убое животного.

Освободив грудную и брюшную полости туши от заключающихся в них органов, подвешивают ее за задние ноги и начинают тщательно обмывать внутреннюю поверхность. Смыв кровь и находящиеся там нечистоты, “обрядчик” вынимает почки из жировых около почечных наслоений на внутренней поверхности ростбифа; самый “нутренной” жир красиво нарезается, и им украшается вся внутренняя поверхность зада; с внутренней же, реберной поверхности переда сдирается реберная перепонка (плевра), и таким образом область эта очищается от кровяных пятен. В жаркое время года снимать ее не следует, так как она защищает мясо от порчи. Вот и все манипуляции обделки мясной туши на бойне. Необходимо при этом заметить, что грудь срубается отдельно лишь у черкасского скота, у русских же коров грудь обыкновенно отдельно не срубается, а остается при туше (по-голландски).

Когда затем мясо остынет, т. е. когда оно примет температуру окружающей атмосферы, что зимою совершается очень скоро, а летом медленно, тогда отправляют его в особых телегах в лавки, где, однако, тоже тотчас никогда не разрубают, а обыкновенно выдерживают сутки, а иногда и двое, для того чтобы в мясе совершились изменения, желательные для потребителя, о которых мы уже говорили выше.

Разрубка мясной туши в лавках производится следующим порядком: сначала отделяется перед от зада по 12-е ребро, затем как перед, так и зад разрубаются по позвоночнику на две симметричные половины — на правую и левую, причем костистые спинные отростки позвонков всегда отходят в левую сторону, а в правую зато больше прирубаются тела позвонков; делается это с

тою целью, чтобы процентное содержание костей в правой и левой половинах было одинаково. Грудь делится также на две части, правую и левую.

Таким образом, получается 6 крупных частей из целой мясной туши: две доли переда, две половины зада и две половинки грудины.

Каждая из этих 6 частей, в свою очередь, разрубается уже окончательно на те части, которые имеют особые названия в мясной технике на рынке.

В Петербурге эти части делятся так:

Перед на:

1. Зарез,
2. Шею,
3. Лопатку,
4. Рульку с голяшкой,
5. Толстый край,
6. Тонкий край и
7. Краевую покромку;

из них лопатка, толстый край и тонкий край относятся ко второму сорту, шея и краевая покромка — к третьему, а зарез и рулька с голяшкою — к четвертому.

Зад на:

1. Тонкий филей,
2. Ростбиф,
3. Толстый филей,
4. Огузок,
5. Бедро,
6. Ссек,
7. Кострец,
8. Подбедерок и
9. Филейная покромка;

из них первого сорта: ростбиф, тонкий филей, толстый филей, огузок, бедро, ссек и кострец; второго — подбедерок и третьего — филейная покромка.

Грудина на 4 части:

1. Челышко,
2. Средина грудины,
3. Завиток и
4. Бочок;

из них челышко и средина грудины относятся ко второму сорту, завиток — к третьему, а бочок — к четвертому.

Таким образом, вся туша делится на 20 частей, не считая хвоста, подсердечника и рульку с голяшкой, принимая две последних за одну часть, причем первого сорта выходит 7 частей,

второго — 6, третьего — 3 и, наконец, четвертого — 4 *(см. рис. № 1)*.

Теперь нам остается описать каждую из этих 20 частей, показать отношение их по весу к целой туше, сколько входит в каждую из них существенных питательных частей мяса, т. е. мышц и жира, и сколько несущественных — сухожилий и костей, а равно выяснить, чем каждая из этих частей отличается и какое имеет назначение в кулинарной технике.

## Отделение мяса от костей в больших хозяйствах

При пользовании в хозяйстве целиком мясными тушами представляется возможным извлекать значительную выгоду из костей, так как все кости весьма нетрудно отделять от мяса, не только идущего на горячие, но и предназначенного на жаркое.

Заговорив о костях, нельзя не сказать, что при большом расходе мяса было бы слишком невыгодно жарить мясо на костях. Причины следующие:

1. Кости при жарении мяса увеличиваются в весе, причем увеличение это совершается, разумеется, за счет соков мяса, остающихся в порах костей. Если мясо будет отделено от костей, сок этот или остается внутри его, или может быть приготовлен в жидком виде, но в том и другом случае принесет пользу, тогда как при жарении мяса, не снятого с костей, сок этот отчасти пропадал бы даром, особенно если при этом не заведен порядок извлекать из этих костей клейкий бульон, так называемый фюме.

2. Мясо, снятое сырым с костей и потом зажаренное, чрезвычайно легко и удобно резать на порции, что особенно важно для равномерного распределения их между потребителями.

3. Когда мясо зажарено на костях, то, как бы искусно ни резали порции, всегда часть его останется неразрезанною, тогда как, предварительно сняв мясо с костей, можно разрезать на порции без остатка. Могут заметить, что ведь и при предварительной срезке сырого мяса с костей на них останется все-таки некоторая его часть; на это можно ответить, что свежее мясо может быть снято гораздо чище, чем жареное.

Не говоря уже о мясе, самые кости, вырезанные из мясных частей, предназначенных на жаркое, будучи употреблены на варку предварительного бульона, в котором варится мясо, увеличивают питательное и вкусовое значение последнего, и, наконец, нужно принять еще во внимание, что при такой выварке бывает обильный сбор костного жира, всплывающего на поверхность бульона и имеющего некоторую ценность в кухонном

хозяйстве.

## О выборе мяса на специальные блюда

С возникновением кулинарных школ, при помощи специально заинтересованных лиц, явилась возможность широко воспользоваться применением различных сторон кулинарной техники для того, чтобы наглядно показать, какая часть туши должна быть выбираема на то или другое кушанье. Можно приготовить, например, мясной фарш из какой угодно части туши, но тем не менее нет основания приготовлять его из дорогого мяса, ценою в 60 коп., так как фарш, приготовленный из самой дешевой части туши, по 10 коп. за фунт, может получиться по своим вкусовым и питательным достоинствам далеко не в 6 раз хуже против приготовленного из мяса в 60 коп. ф.; все дело заключается в применении кулинарного искусства; но тем не менее есть такие блюда, которые для того, чтобы были вкусны, обязательно требуют приготовления из известной только части мяса, например, беф-бульи выходит вкусным только из огузка, филе-миньон из внутренней вырезки от толстого филея, бифштекс лишь из внутренней вырезки от ростбифа и т. д.

Употребление той или другой части туши на известные кушанья исключительно зависит от экономических соображений, но, во всяком случае, при изысканности известное блюдо, приготовленное из соответствующей части мяса, будет всегда превышать своими вкусовыми достоинствами и полезным влиянием на организм таковое же, приготовленное не из специальной части, как это доказано в последнее время Мейнертом в Германии.

## Схема сортировки (разрубки) мясной туши в петербурге и назначение ее частей для кулинарного искусства

Туша делится на: **зад** (42,5 %), **перед** (40,4 %) и **грудь** (14,2 %).

**Зад делится на:**

А) Первые сорта — *на жаркое*.

1. *Ростбиф* — идет на ростбиф; вырезки же его: филейная, самая лучшая, на изысканное жаркое; затылочная 2-го сорта на жаркое попроще.

2. *Толстый филей* — на жаркое в куске, а вырезка его (филе-

миньон) на изысканное жаркое.

3. *Тонкий филей* — на жаркое в куске, а вырезка его на жаркое попроще.

4. *Огузок* — на беф-бульи, тушеное и брезерованное. Также дает превосходное суповое мясо.

5. *Ссек* — на жаркое куском, шпигованное, тушеное и рубленное. Б) Первые сорта — *на горячие*.

6. *Бедро* — на бульон и русские супы, когда требуется хорошее суповое мясо к первому блюду.

7. *Кострец* — на супы и рубленые блюда (котлеты, рулеты, зразы

и проч.). В) Второй и третий сорт — *на горячие*.

8. *Подбедерок* — на бульон, а вываренное мясо — на фарши и фюме.

9. *Филейная покромка* (пашинка) — на домашний фритюр, горячие и фарш. *Хвост* — вообще на горячие и суп ошпо.

**Перед делится на:**

Г) Второй сорт — *на жаркое*.

10. *Тонкий край,* с верхнею частью его — антрекотом, содержащим краевую вырезку, обозначенную на рисунке продольными штрихами — на антрекот де-беф, а вырезка его, 2-го сорта, на различное жаркое попроще.

Д) Части туши — только на горячие.

11. *Толстый край* — на русские супы, похлебки. Мясо выгодно делится на порции (2-й сорт).

12. *Лопатка* — на ленивые щи, русские не кислые заправочные супы, также на оттяжку для консоме (2-й сорт).

13. *Шея* — на горячия; мясо твердо, выгодно распределяется на порции (3-й сорт).

14. *Рулька с голяшкой* — на бульон попроще и на горячие в бедные хозяйства (4-й сорт).

15. *Краевая покромка* — обыкновенно загрязнена — на горячие и фарши в бедные хозяйства (3-й сорт).

16. *Зарез* — очень кровянист, скоро портится — на горячие в самые бедные хозяйства, дешевые столовые, обжорные ряды, рабочие артели (4-й сорт).

**Грудина делится на:**

17. *Челышко* — на кислые жирные заправочные супы (борщ, кислые щи и пр.) (2-й сорт).

18. *Средина грудины* — на все жирные кислые супы (2-й сорт).

19. *Завиток* — на кислые жирные супы в бедные хозяйства (3-й сорт).

20. *Бочок* — на горячия в самые бедные хозяйства (4-й сорт).

**Сравнительная характеристика частей мясной туши петербургского деления**

По количеству содержания *мускульной* части туши идут в следующем порядке:

1. Бедро,
2. Кострец,
3. Лопатка,
4. Ссек,
5. Толстый край,
6. Шея,
7. Огузок,
8. Толстый филей,
9. Филейная покромка,
10. Тонкий край,
11. Бочок,
12. Подбедерок,
13. Рулька с голяшкой,
14. Зарез,
15. Середина грудины,
16. Ростбиф,
17. Завиток,
18. Тонкий филей,
19. Краевая покромка и
20. Челышко.

По количеству содержания *жира:*

1. Филейная покромка,
2. Ростбиф,
3. Челышко,
4. Тонкий край,
5. Завиток,
6. Краевая покромка,
7. Бочок,
8. Середина грудины,
9. Тонкий край,
10. Огузок,
11. Зарез,
12. Толстый филей,
13. Шея,
14. Кострец,
15. Толстый край,

16. Ссек,
17. Лопатка,
18. Бедро,
19. Подбедерок и
20. Рулька с голяшкой.

По количеству содержания *костей:*
1. Подбедерок,
2. Толстый край,
3. Середина грудины,
4. Рулька с голяшкой,
5. Тонкий край,
6. Ссек,
7. Толстый край,
8. Тонкий филей,
9. Лопатка,
10. Огузок,
11. Бедро,
12. Челышко,
13. Ростбиф,
14. Шея,
15. Завиток,
16. Зарез,
17. Кострец,
18. Краевая покромка,
19. Филейная покромка и
20. Бочок.

Мускульная часть по богатству белков служит главною основою питательности мяса и хотя не во всех частях животного организма имеет одинаковые свойства и по содержанию в нем миозина и миостромы, с одной стороны, и по содержанию мельчайших сухожильных нитей — с другой, но тем не менее по количеству его можно судить о выгодности данного куска мяса в смысле распределения его на порции.

• По содержанию мускульной части *бедро* стоит на первом месте. Нужно сказать, что бедро действительно дает сравнительно очень много и очень вкусного супового мяса, почему многие хозяйки предпочитают его для горячих.

• На втором месте стоит *кострец*, дающий также много отличного супового мяса, выгодно распределяемого на порции; только одно нехорошо, что он дает очень жидкий навар, а само по себе мясо его жирнее бедренного, что и делает очень выгодным употребление его также на котлеты, так как по содержанию

несущественных питательных веществ кострец стоит почти на последнем месте; равно как выгодно употреблять на котлеты филейную покромку, ввиду того, что она также почти не содержит костей, и вся ее мякоть, за исключением жилок, может быть превращена в фарш.

• За кострецом, по содержанию мускульной части, идет *лопатка*, которая дает выгодное количество супового мяса на порции, но только это мясо уступает предыдущим по содержанию жира; лопатка стоит в этом отношении на предпоследнем месте, что единственно и заставляет считать эту часть во втором сорте. Далее идет ссек, дающий очень много прекрасного мягкого мяса; но мясо это также небогато жиром и требует, как дичь, шпиговки салом.

• Затем идут *толстый край* и *шея*, дающие также много супового мяса, но твердого, жесткого, почему эти части считаются во втором и третьем сортах.

• *Огузок* дает хотя и меньше супового мяса, чем предыдущие сорта, но зато это мясо по своей мягкости, сочности и жирности далеко их превосходит, почему оно и назначается для приготовления специального блюда “отварное мясо”, так называемое беф-бульи. Это достоинство заставило считать огузок первым сортом.

• *Толстый филей* по своей форме и содержанию составных частей весьма выгоден на жаркое в куске; хотя содержит меньше мускульной части, но имеет мясо далеко нежнее предыдущих и, кроме того, снабжен вырезкой, сухожилий содержит мало, но костей достаточно.

• *Тонкий край* совместно со своими покромками по содержанию мускульной части еще ниже предыдущих частей, выигрывает много антрекотом; считается вторым сортом.

• *Филейная покромка* и *бочок* содержат еще меньше мускульной части и богаты сухожилиями, почему и считаются в низших сортах туши.

• *Подбедерок* стоит еще ниже по содержанию мускульного вещества, содержа огромное количество костей, но он удерживается все-таки во втором сорте, так как дает прекрасный навар.

• Что касается *рульки* и *зареза*, то эти части, содержа мускульного вещества весьма мало, не отличаются никакими хорошими свойствами, почему и отведены в низшие сорта.

Далее следуют такие части, которые стоят еще ниже по содержанию мускульного вещества, но ценятся очень высоко по своим особенностям. Так, *ростбиф* стоит на 16-м месте по количеству мускульного вещества, тонкий *филей* — на 18-м, но

тем не менее мясо этих частей, как “вырезка”, самое нежное и лучшее из всей туши, почему и ценится чрезвычайно высоко.

Остается сказать о частях *грудины*. Они стоят низко по содержанию мускульного вещества, но зато по содержанию жира очень высоко, имея его до 25 %, отчего получили специальное назначение на кислые супы, кислые щи; считаются во втором сорте.

Так как части мясной туши имеют различное назначение в кулинарном искусстве, то весьма полезно знать отношение туш к ее частям.

Поясним это примером. В данном хозяйстве требуется зажарить ростбиф с расчетом, чтобы его хватило на известное количество лиц, считая по полфунта на каждого. В этом случае прежде всего следует припомнить, что ростбиф тем будет больше, чем крупнее туша. Зная предварительно вес всей мясной туши, можно точно сказать, какой будет вес вырубленного от нее ростбифа, так как ростбиф всегда составляет 8,4 % всей мясной туши. Таким образом, если целая туша весит 16 пудов, то ростбиф от нее будет приблизительно составлять 43 фунта. Точно тот же расчет можно заранее сделать и относительно супового мяса, например, от толстого края, считая на одного человека по 200 г. Ввиду этого и составлена нижеследующая таблица, из которой можно видеть отношение туш разной величины к своим частям. Точно так же и по весу каждой части можно приблизительно узнать, от какой крупности туши она взята.

| | | Вес, кг | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Вес цельных мясных туш | | 163,8 | 196,6 | 229,3 | 245,7 | 262,0 | 294,8 | 327,6 | 360,4 | 393,1 | 425,9 | 458,7 | 491,4 | 524,2 |
| Тонкий край | 10,1 % | 16,4 | 19,7 | 23,4 | 25,0 | 26,6 | 29,9 | 33,2 | 36,5 | 39,8 | 43,0 | 46,3 | 49,5 | 52,8 |
| Лопатка | 9,7 % | 16 | 19,3 | 22,1 | 23,8 | 25,4 | 28,7 | 32,0 | 34,8 | 38,1 | 41,4 | 44,3 | 47,5 | 50,7 |
| Шея | 9,6 % | 15,6 | 18,9 | 22,1 | 23,6 | 25,0 | 28,3 | 31,6 | 34,4 | 37,7 | 41,0 | 44,3 | 47,1 | 50,3 |
| Ссек | 9,4 % | 15,6 | 18,4 | 21,7 | 23,0 | 24,6 | 27,9 | 30,7 | 34,0 | 36,9 | 40,2 | 43,0 | 46,3 | 49,1 |
| Ростбиф | 8,4 % | 13,9 | 16,4 | 19,3 | 20,5 | 22,1 | 24,6 | 27,5 | 30,3 | 33,2 | 35,7 | 38,5 | 41,4 | 44,3 |
| Толстый край | 7,8 % | 12,7 | 15,2 | 17,9 | 19,3 | 20,5 | 23,0 | 25,4 | 28,3 | 30,7 | 33,2 | 35,7 | 38,5 | 41,0 |
| Огузок | 5,9 % | 9,8 | 11,5 | 13,5 | 14,3 | 15,6 | 17,2 | 19,3 | 21,3 | 23,4 | 25,0 | 27,1 | 29,1 | 31,1 |
| Бедро | 5,2 % | 8,6 | 10,2 | 11,9 | 12,7 | 13,5 | 15,2 | 17,2 | 18,9 | 20,5 | 22,1 | 23,8 | 25,4 | 27,5 |
| Толстый филей | 5,0 % | 8,2 | 9,8 | 11,5 | 12,3 | 13,1 | 14,7 | 16,4 | 18,0 | 19,7 | 21,3 | 23,0 | 24,6 | 26,2 |
| Середина грудины | 5,0 % | 8,2 | 9,8 | 11,5 | 12,3 | 13,1 | 14,7 | 16,4 | 18,0 | 19,7 | 21,3 | 23,0 | 24,6 | 26,2 |
| Завиток | 4,5 % | 7,4 | 9,0 | 10,2 | 11,1 | 11,9 | 13,1 | 14,7 | 16,4 | 17,6 | 19,3 | 20,5 | 22,1 | 23,8 |
| Кострец | 3,4 % | 5,7 | 6,6 | 7,8 | 8,2 | 9,0 | 9,8 | 11,1 | 12,3 | 13,5 | 14,3 | 15,6 | 16,7 | 18,0 |
| Тонкий филей | 3,1 % | 4,9 | 6,1 | 7,0 | 7,8 | 8,2 | 9,0 | 10,2 | 11,1 | 12,3 | 13,1 | 14,3 | 15,2 | 16,4 |
| Челышко | 2,6 % | 4,1 | 4,9 | 6,1 | 6,6 | 7,0 | 7,8 | 8,6 | 9,4 | 10,2 | 11,1 | 11,9 | 12,7 | 13,5 |
| Бочок | 2,1 % | 3,3 | 4,1 | 4,9 | 5,3 | 5,3 | 6,1 | 7,0 | 7,4 | 8,2 | 9,0 | 9,8 | 10,2 | 11,1 |
| Подбедерок | 1,4 % | 2,5 | 2,9 | 3,3 | 3,3 | 3,7 | 4,1 | 4,5 | 4,9 | 5,3 | 6,1 | 6,6 | 7,0 | 7,4 |
| Филейная покромка | 1,3 % | 2,0 | 2,5 | 2,9 | 3,3 | 3,3 | 3,7 | 4,1 | 4,5 | 4,9 | 5,3 | 5,7 | 6,6 | 6,8 |
| Рулька с голяшкой | 1,1 % | 1,64 | 2,0 | 2,5 | 2,9 | 2,9 | 3,3 | 3,7 | 4,1 | 4,1 | 4,5 | 4,9 | 5,3 | 5,7 |
| Краевая покромка | 1,1 % | 1,64 | 2,0 | 2,5 | 2,9 | 2,9 | 3,3 | 3,7 | 4,1 | 4,1 | 4,5 | 4,9 | 5,3 | 5,7 |
| Зарез | 1,0 % | 1,64 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,9 | 3,3 | 3,7 | 4,1 | 4,1 | 4,5 | 4,9 | 5,3 |

## СОДЕРЖАНИЕ СУЩЕСТВЕННЫХ И НЕСУЩЕСТВЕННЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ МЯСА В ЧАСТЯХ И СОРТАХ МЯСНОЙ

**ТУШИ**

| НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ МЯСНОЙ ТУШИ | МУСКУЛИНА | ЖИРА | ИТОГО СУЩ. ПИТАТ. ВЕЩ. | СУХОЖИЛИЯ | КОСТЕЙ | ИТОГО НЕСУЩ. ПИТАТ. ВЕЩ. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *На 100 частей содержится* | | | | | |
| 1. Тонкий край | 47,1 | 22,7 | 69,8 | 12,5 | 16,4 | 28,9 |
| 2. Лопатка | 62,3 | 9,8 | 72,1 | 11,8 | 15,6 | 27,4 |
| 3. Шея | 58,6 | 14,1 | 72,7 | 12,1 | 12,1 | 24,3 |
| 4. Ссек | 59,2 | 12,5 | 71,5 | 11,0 | 16,3 | 27,3 |
| 5. Ростбиф | 43,5 | 32,2 | 75,7 | 10,8 | 11,9 | 22,7 |
| 6. Толстый край | 58,7 | 12,6 | 71,8 | 11,3 | 16,8 | 28,1 |
| 7. Огузок | 54,7 | 17,7 | 72,4 | 10,5 | 15,4 | 26,9 |
| 8. Бедро | 70,1 | 8,2 | 78,3 | 7,3 | 13,3 | 20,6 |
| 9. Толстый филей | 53,7 | 14,9 | 68,0 | 9,9 | 18,6 | 28,5 |
| 10. Средина грудины | 43,6 | 23,0 | 67,6 | 14,0 | 17,5 | 31,5 |
| 11. Завиток | 43,8 | 25,0 | 68,8 | 17,7 | 11,5 | 29,2 |
| 12. Кострец | 66,5 | 12,8 | 79,3 | 12,5 | 7,2 | 19,7 |
| 13. Тонкий филей | 42,7 | 25,4 | 68,1 | 14,6 | 15,9 | 30,5 |
| 14. Челышко | 39,4 | 29,0 | 68,4 | 17,6 | 13,0 | 30,6 |
| 15. Бочок | 46,9 | 23,4 | 70,3 | 26,5 | 0,9 | 27,1 |
| 16. Подбедерок | 44,9 | 5,4 | 50,3 | 18,5 | 29,4 | 47,9 |
| 17. Филейная покромка | 47,4 | 32,9 | 80,4 | 15,9 | 2,9 | 18,8 |
| 18. Рулька | 44,1 | 3,3 | 47,4 | 28,5 | 17,0 | 45,5 |
| 19. Краевая покромка | 40,9 | 24,8 | 65,7 | 23,6 | 9,5 | 33,1 |
| 20. Зарез | 43,0 | 15,3 | 59,2 | 29,4 | 10,7 | 40,1 |
| **ЦЕЛЬНАЯ ТУША** | | | | | | |
| Средней упитанности | 49,3 | 19,3 | 68,6 | 16,6 | 13,0 | 29,6 |
| Зад по 12-е ребро | 53,6 | 18,0 | 71,6 | 12,3 | 14,5 | 26,8 |
| Перед без груди | 50,7 | 14,7 | 65,4 | 18,5 | 15,0 | 32,5 |
| Перед с грудью | 47,1 | 19,9 | 67,0 | 18,7 | 12,3 | 31,0 |
| Грудь | 43,4 | 25,1 | 68,5 | 19,0 | 10,7 | 29,7 |
| Сумма 1-х сортов | 55,8 | 18,4 | 74,2 | 10,9 | 14,1 | 25,0 |
| Сумма 2-х сортов | 49,3 | 17,1 | 66,4 | 14,3 | 18,1 | 32,4 |
| Сумма 3-х сортов | 51,2 | 19,6 | 70,8 | 14,9 | 11,8 | 26,7 |
| Сумма 4-х сортов | 44,6 | 19,9 | 64,5 | 24,8 | 8,2 | 33,0 |

**ТАБЛИЦА**

ВЕСОВЫЕ КОЛИЧЕСТВА СОРТОВ В ТУШЕ

| ВЕС МЯСНЫХ ТУШ ПО ПОРЯДКУ, КГ | ПЕРВОГО СОРТА, КГ | ВТОРОГО СОРТА, КГ | ТРЕТЬЕГО СОРТА, КГ | ЧЕТВЕРТОГО СОРТА, КГ | ПОТЕРИ ПРИ РАЗРУБКЕ И УСУШКА ЗА ДВОЕ СУТОК, КГ |
|---|---|---|---|---|---|
| 163,8 | 65,1 | 60,7 | 23,4 | 11,6 | 2,743 |
| 196,6 | 79,2 | 72,1 | 28,3 | 13,1 | 2,796 |
| 229,3 | 91,4 | 84 | 33,2 | 15,2 | 2,886 |
| 245,7 | 98,0 | 90,2 | 35,3 | 16,0 | 2,932 |
| 262,0 | 104,4 | 95,9 | 37,7 | 17,2 | 2,977 |
| 294,8 | 117,6 | 108,1 | 42,6 | 19,3 | 3,067 |
| 327,6 | 130,3 | 120,0 | 47,1 | 21,7 | 3,157 |
| 360,4 | 143,3 | 131,8 | 52,0 | 23,8 | 3,247 |
| 393,1 | 156,4 | 143,7 | 56,5 | 25,8 | 3,337 |
| 425,9 | 169,5 | 156,0 | 61,4 | 28,3 | 3,420 |
| 458,7 | 182,7 | 167,9 | 66,3 | 30,3 | 3,519 |
| 491,4 | 195,8 | 179,8 | 70,8 | 32,4 | 3,608 |

**В каком абсолютном количестве сорта содержатся в различных тушах по весу**

Мясная туша в Петербурге делится на 4 сорта. Исследования при разрубке 10 туш черкасского скота показали, что если разрубить мясную тушу на сорта по-петербургски и выделить части первого сорта, то их будет в целой — 39,8 %, второго сорта из той же туши — 36,6 %, третьего — 14,4 % и четвертого — 6,6 %. Зная такое распределение сортов в целой туше, можно вывести и абсолютное количество этих сортов.

Составленная на основании этих расчетов таблица, несомненно, может облегчить каждому приемщику мяса соображения относительно того, какое количество должно падать по общему весу туши на 1-й, 2-й, 3-й и 4-й сорта и, кроме того, по контракту поставки иногда требуются из туши только первые три сорта, за исключением четвертого (окрайков), а иногда требуются принять по весу из туши 2-й и 3-й сорта, за исключением 1-го и 4-го; но при этом нельзя не обратить внимания еще на то обстоятельство, что при каждой разрубке мясной туши, будет ли она произведена в лавке или на дому, неминуемо произойдет потеря в весе, вследствие, во-первых, испарения воды, а во-вторых, от раскрошки при разрубке. Потери эти бывают тем значительнее, чем крупнее туша, так как чем более поверхность, тем более происходит испарения, и чем более масса, тем более раскрошки. Все это имеет огромное значение при поставке и

приемке мяса в больших хозяйствах и не должно быть упускаемо из виду при заключении контрактов на доставку мяса.

## О рациональном пользовании мясом при доставке его цельными тушами в больших хозяйствах общественных учреждений

Вследствие особых условий, весьма нередко большие хозяйства, например, больницы, тюрьмы, полки, бывают поставлены почти в невозможность получать в потребном количестве мясо одного какого-нибудь сорта; в таких случаях, конечно, приходится довольствоваться или тем мясом, какое имеется в наличности, или прибегать к замене одного сорта другим, но при этом часто являются затруднения, так как не каждый сорт может быть употреблен для приготовления известного кушанья, например, для горячих потребны одни сорта, а для жарких другие.

Вот эти-то обстоятельства и заставляют весьма многие большие хозяйства переходить от пользования по сортам на пользование целыми тушами, хотя, конечно, с другой стороны, разнообразные свойства различных частей мяса до некоторой степени затрудняют подобные переходы.

Из опытов, произведенных многими большими хозяйствами, выясняется, что употребление мяса тушами не представляет особых затруднений в случаях: а) Когда обед состоит из двух мясных блюд — одного с мясом в вареном виде, другого — в жареном. б) Когда на второе блюдо могут быть подаваемы, по крайней мере, хотя бы через день, котлеты или вообще какое-либо кушанье, где мясо входит в рубленом виде.

Хотя при наличности этих двух условий вполне возможно делать в некоторых заведениях (например, в больницах) стол настолько разнообразным, что ни одно блюдо не повторяется в течение месяца, но не всегда это удается ввиду того, что экономы и заведующие хозяйством при расчетах не принимают часто во внимание грудины, которая исключительно идет на кислые супы.

Чтобы облегчить указанные выше расчеты, рассмотрим сначала, как следует пользоваться мясною тушею, принимая в расчет грудину, и как надлежит ею пользоваться, не принимая грудины в расчет.

Пользование целою тушею вместе с грудиною. В этом случае возможны три комбинации:

1. Когда на горячее и на второе блюдо полагается одинаковое количество мяса; случай наиболее распространенный в закрытых учебных заведениях.

2. Когда на горячее идет большая часть мяса, а на жаркое меньшая. В этом случае пользование мясом значительно упрощается и тем является легче, чем больше разница. Случай этот встречается в богадельнях, полках, тюрьмах и т. п. учреждениях.

3. Когда большая часть мяса идет на второе блюдо. Этот случай, встречающийся сравнительно реже, например, в столовых средней руки, требует очень внимательного отношения к мясу, но может быть облегчен или ежедневным введением в стол таких блюд, куда мясо входит в рубленом виде, или прибавкою, т. е. покупкою, новых надлежащих частей туши.

Так как особенности различных частей мясной туши обыкновенно совпадают с принятыми делениями ее на сорта, то необходимо разграничить, какие части из цельной туши могут быть употреблены на горячие и какие, в равной половине по весу, должны быть отделены на жаркие, т. е. рассмотрим первый случай. Возьмем в процентах части туши:

| | | |
|---|---|---|
| Грудь составляет | 14,2% | всей туши |
| Лопатка | 11,7% | » » |
| Рулька | 2,1% | » » |
| Бедро | 5,2% | » » |
| Подбедерок | 1,4% | » » |
| Шея | 9,6% | » » |
| **Итого** | **44,2%** | **всей туши** |

Так как в первом случае необходимо взять на горячее ровно половину туши, то недостающие до половины 5,8 % придется заменить не чем иным, как покромками от тонкого и толстого края или покромками от тонкого филея и ростбифа.

Второй случай, т. е. когда требуется в хозяйстве больше вареного мяса, чем жареного. Мы уже говорили, что этот случай один из легчайших, и о нем можно только добавить, что при перевесе мяса для горячего над мясом на жаркое до 10 %, особенно при условии добавления в меню кушаний из телятины, баранины, рыбы и т. п., можно не только выгадывать прекрасные куски жареного мяса (в смысле их вкусовых качеств), но даже почти всегда иметь возможность отпускать бифштексы исключительно из вырезок, не прибегая к замене их ни толстым филеем, ни ссеком.

Рассмотрим теперь третий случай, когда требуется в хозяйстве больше жареного мяса, чем вареного; встречается этот случай при требовании уже более изысканного стола и, конечно,

в таких хозяйствах, где расходом на мясо не стесняются, потому и употребление целой туши, особенно включая грудину, становится излишним. Относительно прикупки недостающих частей туши на жаркое нельзя дать каких-либо определенных указаний.

Обратимся теперь к рассмотрению пользования тушей без грудины. Отсутствие в мясной туше грудины значительно облегчает пользование ею; во-первых, тем, что можно обойтись без ежедневного приготовления кислых супов, а во-вторых, потому что в туше без грудины преобладают части, идущие на жаркое; причем в тех случаях, когда является надобность вместо мяса на жаркое иметь телятину, баранину или что-нибудь в этом роде, то в горячие идут не только все покромки, но даже кострец и огузок; если же на жаркое идет не телятина и баранина, а требуется рубленое мясо (фарш) или мясо, приготовленное мелкими кусками (гулаш, беф-строганов, рагу и проч.), то огузок, кострец и прочие лучшие части употребляются на жаркое, а покромки и прочие худшие части идут на суп. Вот в общих чертах те положения, которыми следует руководствоваться при пользовании мясом не отдельными частями, а целыми тушами с грудиною и без оной. Прибавим еще, что удешевление продовольствия при пользовании целыми тушами в больших хозяйствах общественных учреждений может быть достигнуто следующими тремя средствами:

1. Удешевлением стоимости самого мяса, так как потребитель, приобретая мясо почти из первых рук, получает его значительно дешевле, чем покупая в лавке.

2. Утилизацией отбросов (костей, обрезного жира и студневых веществ), получаемых от мяса, на что обыкновенно весьма мало обращают внимания, тогда как правильное ведение этого дела может дать до 2 % первоначальной стоимости мяса.

3. Установлением постоянного и точного контроля в расходе на мясо при разумном распределении частей туши на кушанья.

## Влияние степени упитанности мясной туши говядины на количество и качество порций готового мяса

Если взять тушу средней крупности (240 кг) и средней упитанности (сырая мякоть содержит 32 % твердых веществ и 68 % воды), то первые, вторые и третьи сорта ее, не считая четвертого и потерь за двое суток (всего вместе 46,75), дадут сырой мякоти с костями 553 фунта.

После варки из каждых сырых 400 г получится с костями 260 г, а без костей — 51¼ зол; без потерь же при отделении костей от мякоти (1½ зол.) и без обрезок и раскрошек при

нарезании порций (4 зол.), такое чистое готовое мясо из фунта сырого обратится, в конце концов, в 46½ зол. Считая по 20 зол. на человека и производя сказанный расчет из 15-пудовой туши, получится выход чистых порций супового мяса — 1286. А считая по 40 зол. на человека, возможно накормить этой тушей 643 человека.

Если взять теперь в 15 пудов очень жирную тушу (сырая мякоть содержит 38 % твердых веществ и 62 % воды), то при сказанных расчетах сырой фунт ее обратится в 50 золотников чистого готового мяса, а цельная туша даст (по 20 зол.) 1383 порции. А считая по 40 зол. на человека, такой тушей возможно накормить 691 человека, т. е. на 48 человек больше, чем в предыдущем случае.

Если же теперь взять тушу в 15 пудов тощую (сырая мякоть содержит 25 % твердых питательных веществ и 75 % воды), то, приводя сказанные расчеты, получим, что сырой фунт ее обратится в 40 золотников чистого готового мяса, а цельная туша даст (по 20 зол.) всего 1107 порций. А считая по 40 зол. на человека, такой тушей возможно накормить всего 553 человека, т. е. на 90 человек меньше, чем в первом случае, и на 138 человек меньше, чем во втором случае. Но, кроме количественной стороны, в этом, третьем случае, значительно понизится и качественная сторона (питательность). Так, в первом случае она обыкновенно доходит до 32 %, во втором случае возвышается до 38 %, а в третьем случае падает до 25 %; или, говоря иначе, в 1-м случае потребитель переплачивает за 68 % воды, во 2-м случае за 62 %, а в 3-м случае за 75 % нее.

Итак, если взять самое худое мясо и самое хорошее, то при одном и том же весе во втором случае выход суповых порций возрастает до 21 % и, кроме того, качество мяса повысится на 23 %.

• На практике *тощим убойным мясом* называется такое, когда 15-пудовая туша дает сала при сбое 20 ф. и такое же количество его остается при туше.

• *Полуупитанным* называется такое, когда 15-пудовая туша дает сала при сбое 1½ пуда и столько же остается жира при туше.

● *Вполне жирным* называется такое, когда 15-пудовая туша дает сала при сбое 2½ пуда и столько же остается его при туше.

10-пудовая туша дает сбойного сала:

| | |
|---|---|
| Тощая | 15 фун. |
| Полуупитанная | 1 пуд. |
| Вполне жирная | 1½ пуда. |

20-пудовая туша дает сбойного сала:

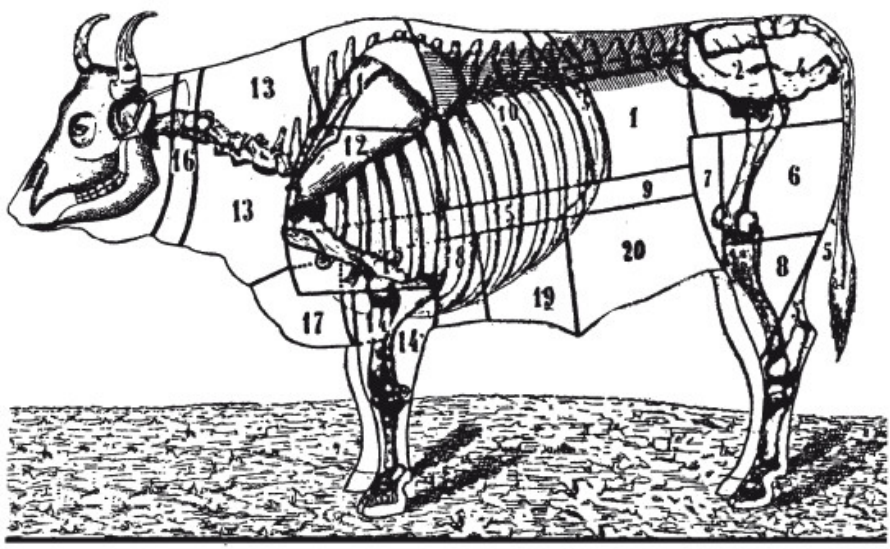
| | |
|---|---|
| Тощая | 30 фун. |
| Полуупитанная | 2 пуда. |
| Вполне жирная | 3–4 пуда. |

Тощая 30 фун. Полуупитанная 2 пуда. Вполне жирная 3–4 пуда.

Если бы сказанный расчет принимался во внимание при заключении контрактов на поставку мяса и при приемке его в хозяйства общественных учреждений, то вынужденное питание в закрытых заведениях возможно было бы возвысить до максимума. Достижение же этих условий особенно важно было бы для учащейся молодежи.

## Схема сортировки мясной туши в г. С.-Петербурге

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**ПЕРВЫЕ СОРТА**
(на жаркое)
1. Ростбиф.
2. Толстый филей.
3. Тонкий филей.
4. Огузок.
5. Ссек.

**ПЕРВЫЕ СОРТА**
(на горячие)

6. Бедро.
7. Кострец.

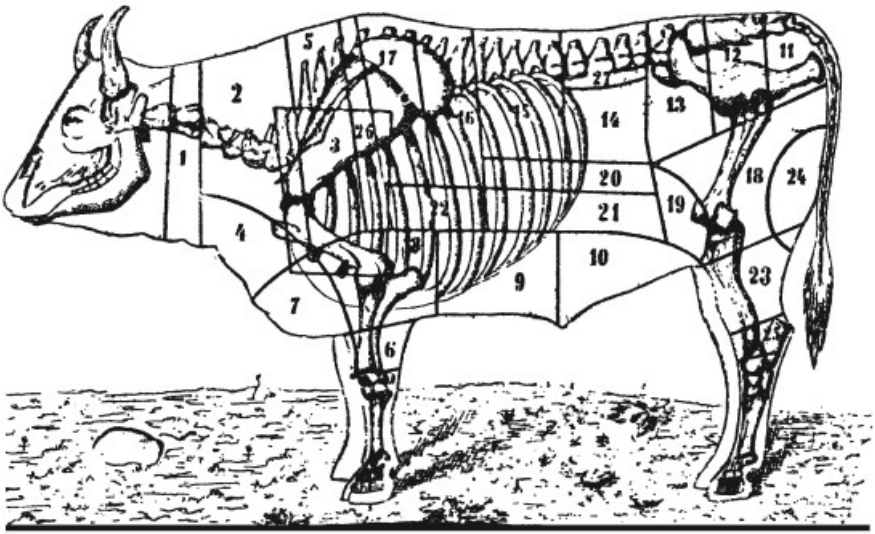
**ВТОРОЙ И ТРЕТИЙ СОРТ**
(на горячие)
8. Подбедерок.
9. Филейная покромка.

**ВТОРОЙ СОРТ**
(на горячие)
**10.** Тонкий край.

**ЧАСТИ ТУШИ**
(только на горячие)
11. Толстый край.
12. Лопатка.
13. Шея.
14. Рулька с голяшкой.
15. Краевая покромка.
16. Зарез.
17. Челышко.
18. Средина грудины.
19. Завиток.
20. Бочок.

## Схема сортировки мясной туши в г. Москве

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*По данным ветеринарного врача Г. П. Гурина.*




**ВЫСШИЙ СОРТ**

**27.** Вырезка.

**I СОРТ**

11. Горбушка.
12. Кострец.
13. Оковалок.
14. Средина филея.
15. Тонкий филей.
16. Тонкий край.
17. Толстый край.
18. Огузок.
19. Щуп.

**24.** Ссек.

**II СОРТ**

2. Шея.
3. Лопатка.
4. Гривенка.
5. Подплечный край.
7. Челышко.
8. Грудь.
9. Завиток.
10. Пашина.

**23.** Подбедерок.

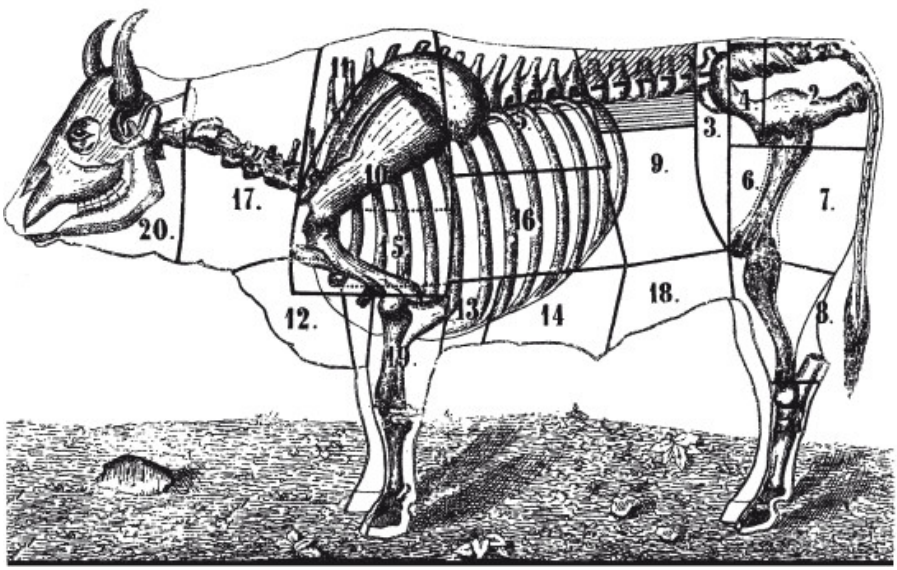
20. Первая покромка от филея.
21. Вторая покромка от филея.

22. Покромка от края.

**III СОРТ**
**1.** Зарез.
**6.** Рулька.
**25.** Голяшка.
**26.** Зачистка от края и шеи.

## Схема сортировки мясной туши в г. Одессе

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*По данным одесского мясного торговца Бенедато.*

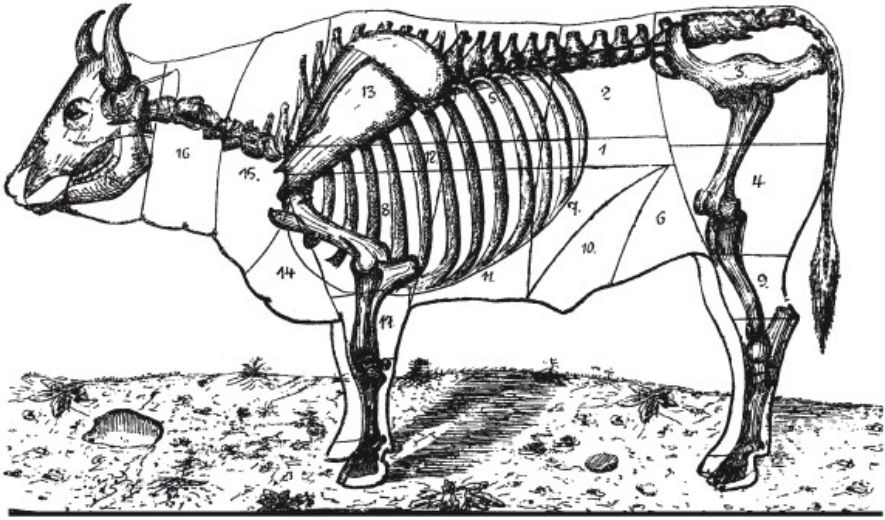



1. Ростбиф.
2. Кулот.
3. Кострец.
4. Кострец.
5. Антрекот.
6. Яблоко.
7. Бедрина.
8. Ссек.
9. Почечное.
10. Лопатка.
11. Толстый окраек.
12. Челышко грудины).
13. Средина (грудины).
14. Пашина (грудины).
15. Покромка от толстого окрайка.
16. Подкрылок.

17. Шея.
18. Пашина.
19. Голяшка.
20. Зарез.

## Схема сортировки мясной туши в г. Варшаве

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*

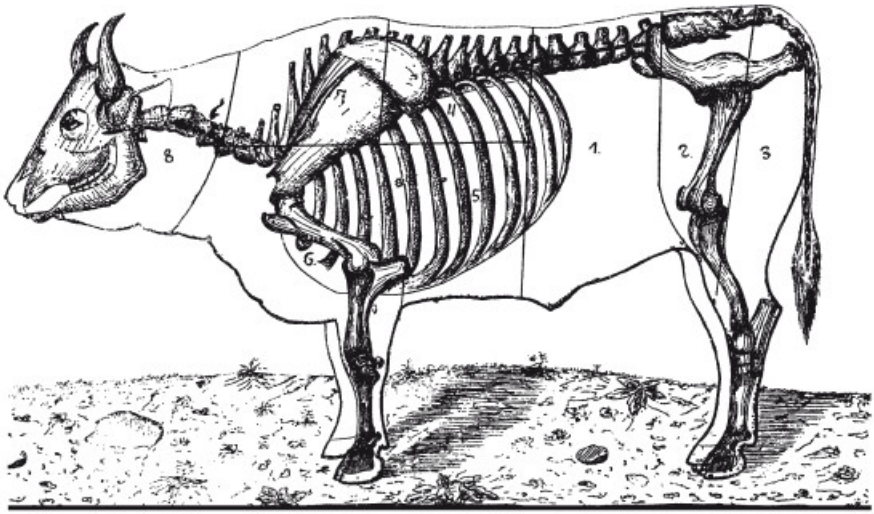



**I СОРТ**
1. Филе.
2. Толстый филе.
3. Огузок и ссек.
4. Средина бедра.
5. Тонкий край.
6. Кострец.
7. Бочок.
8. Средина лопатки.
9. Подбедерок.

**II СОРТ**
10. Бочок.
11. Грудина и завиток.
12. От краев. покромки.
13. Толстый край.
14. Челышко.
15. Оковалок.

## Схема сортировки мясной туши в г. Харькове

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**
**1.** Филе толстый.
**2.** Ссек.
**3.** Кострец.
**4.** Горка.
**5.** Грудина.
**6.** Лопатка.
**7.** Толстая горка.
**8.** Ошеек.

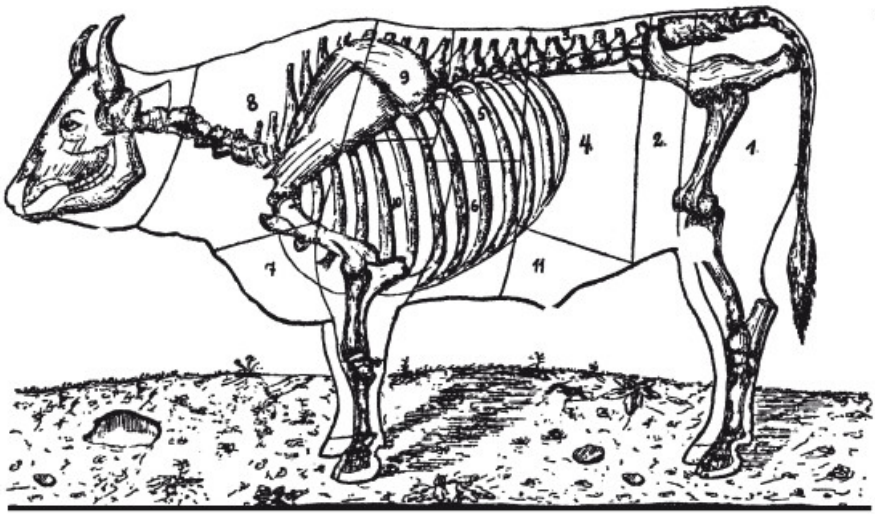
**II СОРТ**
(делится на 2 части:)

*переднюю* около
11 пудов (8—10 коп. фунт),

*заднюю* около
9 пудов (10–12 коп. фунт).

## Схема сортировки мясной туши в г. Киеве

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**1**. Куцая нога, снаружи огузок, внутри ссек.
**2**. Толстый филе.
**3**. Филе вырезной.
**4.** Тонкий филе.
**5.** Тонкий край.

**6.** Тонкая грудинка.

**7.** Толстая грудинка.

**8.** Ошеек.

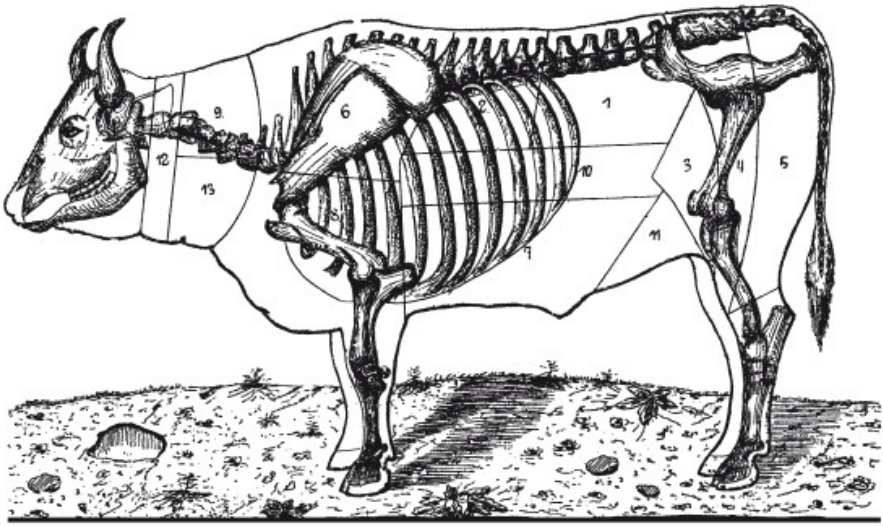
**9.** Толстый край.

**10.** Лопатка.

**11.** Пашина.

## Схема сортировки мясной туши в г. Казани

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**

1. Филей.
2. Край.
3. Кострец.
4. Ссек.
5. Бедро.

**II СОРТ**

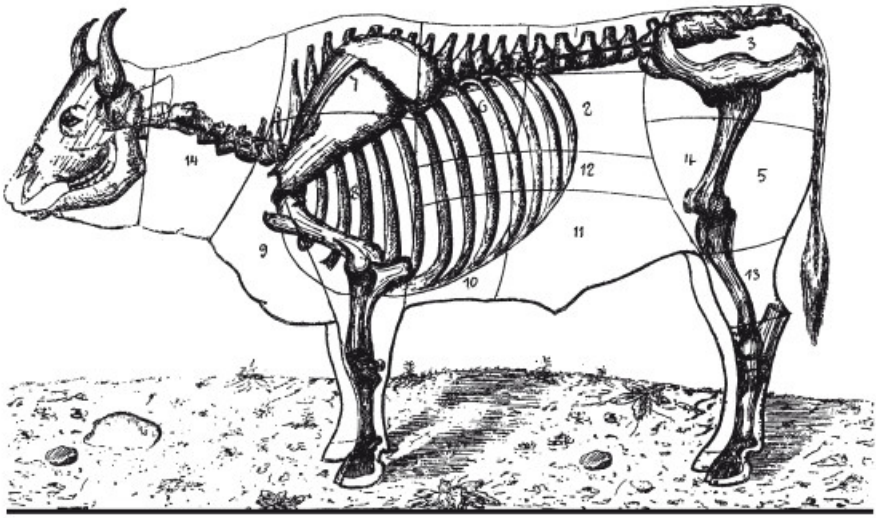
6. Подплечник.
7. Грудь.
8. Гривенка.

**III СОРТ**

9. Шея.
10. Бочок.
11. Литвенник.
12. Зарез.
12. Железовая.

## Схема сортировки мясной туши в г. Вильно

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**

1. Балык и вырез.
2. Филе.
3. Огуз и ссек.
4. Кострец.
5. Бедро.

**II СОРТ**

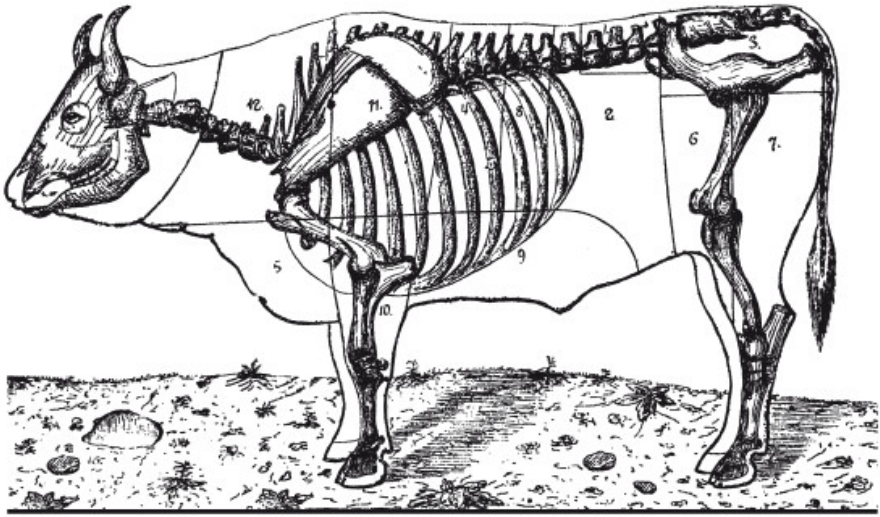
6. Тонкий край.
7. Толстый край.
8. Лопатка.
9. Грудина.
10. Грудина.

**III СОРТ**

11. Пашина.
12. Покромка.
13. Подбедерок.
14. Шея.

## Схема сортировки мясной туши в г. Воронеже

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*

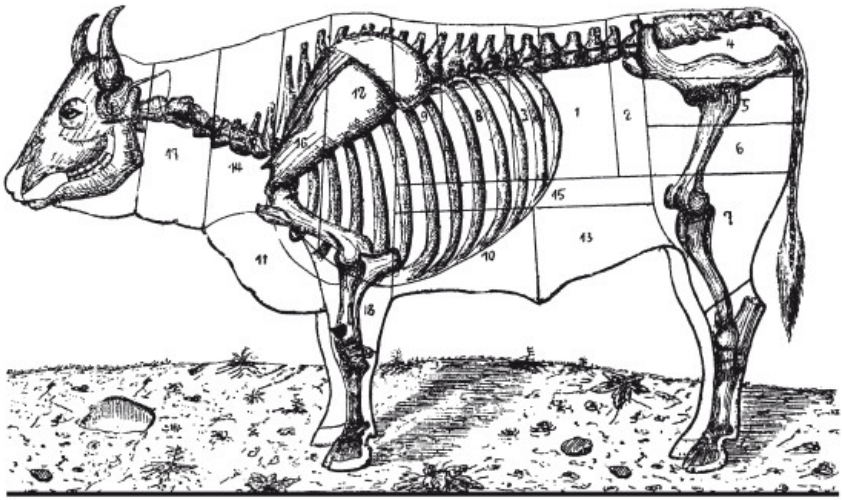



*За фунт*

1. Английский филе 25 коп.
2. Толстый филе 11»
3. Огузок и ссек 10,5»
4. Завиток 10»
5. Тонкий край 11»
6. Кострец 11»
7. Бедро 10»
8. Тонкий филе 10»
9. Грудина 10»
10. Лопатка 9»
11. Толстый край 9»
12. Шея или подкрылок 8»

## Схема сортировки мясной туши в г. Саратове

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



**I СОРТ**

1. Филе.
2. Тонкий край.
3. Кострец.
4. Огузок.
5. Ссек.
6. Средина бедра.
7. Подбедерок.
8. Тонкий край.
9. Толстый край.

**II СОРТ**

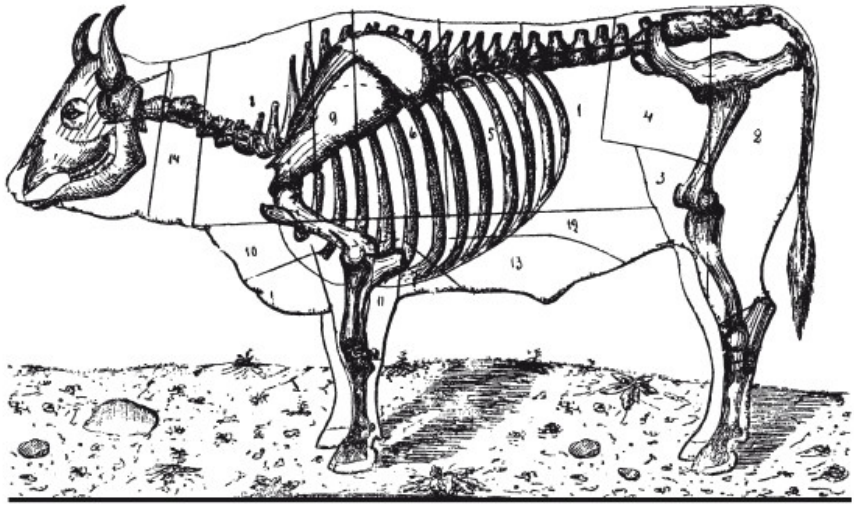
**10.** Грудина.
**11.** Челышко.
**12.** Лопатка.
**13.** Кромка.

**III СОРТ**

14. Зашейная.
15. От краевой покромы.
16. Зачисток.
17. Зарез.
18. Ладыжка.

**СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ В Г. НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ**

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



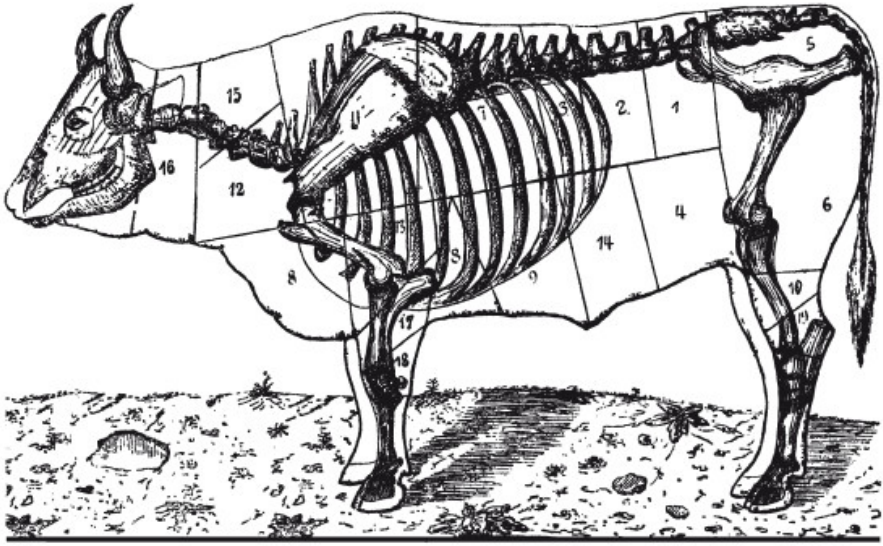
**I СОРТ**
1. Филе вырубной.
2. Огузок.
3. Ссек.
4. Кострец.
5. Тонкий край.
6. Толстый край.
7. Соколок.

**II СОРТ**
8. Шея.
9. Окомель.
10. Лопатка.
11. Огузок передний.
12. Покромка.
13. Тонкая грудина.

**III СОРТ**
**14.** Зарез.

## Схема сортировки мясной туши в г. Архангельске

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**

1. Толстый филе.
2. Ростбиф или тонкий филе.
3. Паховка.
4. Мякотный филе.
5. Огузок.
6. Ссек, внутренняя подляжка и часть огузка.
7. Край или тонкая ребровка.
8. Мыс грудины.

**II СОРТ**

9. Тонкая грудина.
10. Ляжка.
11. Степь или толстая ребровка.
12. Шар.
13. Колено.
14. Болон.

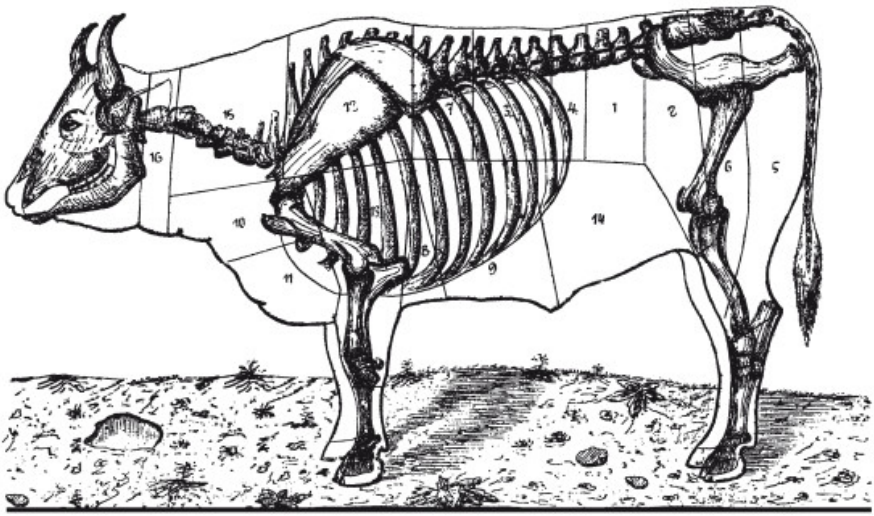
III СОРТ

15. Подплечье.
16. Зарез.
17. Передняя лытка.
18. Задняя лытка.

## Схема сортировки мясной туши в г. Симбирске

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*

*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



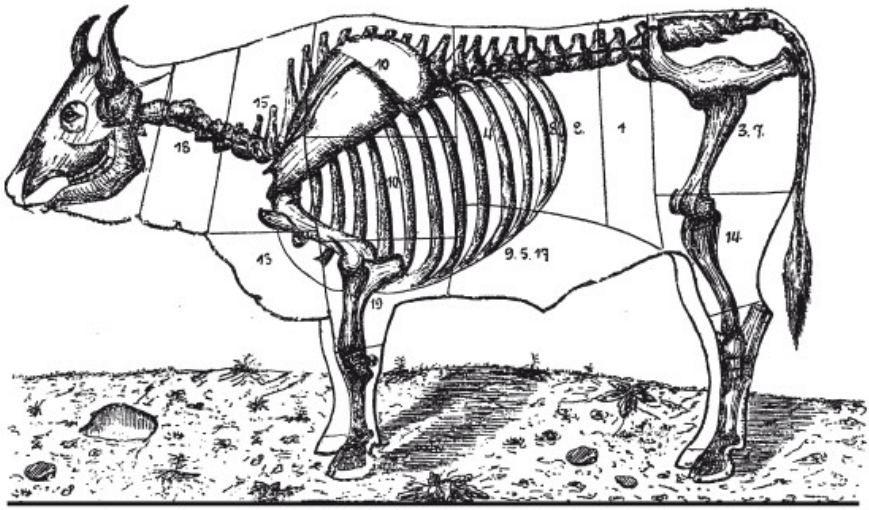
**I СОРТ**
1. Филе.
2. Мякотный филе.
3. Край.
4. Тонкий филе.
5. Огузок, ссек.

**II СОРТ**
6. Кострец.
7. Завиток.
8. Челышко грив.
9. Грудина.
10. Железная.
11. Челышко железное.

**III СОРТ**
12. Гривка.
13. Дольная.
14. Литвенник.
15. Шея.
16. Зарез.

## Схема сортировки мясной туши в г. Ростове-на-Дону

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



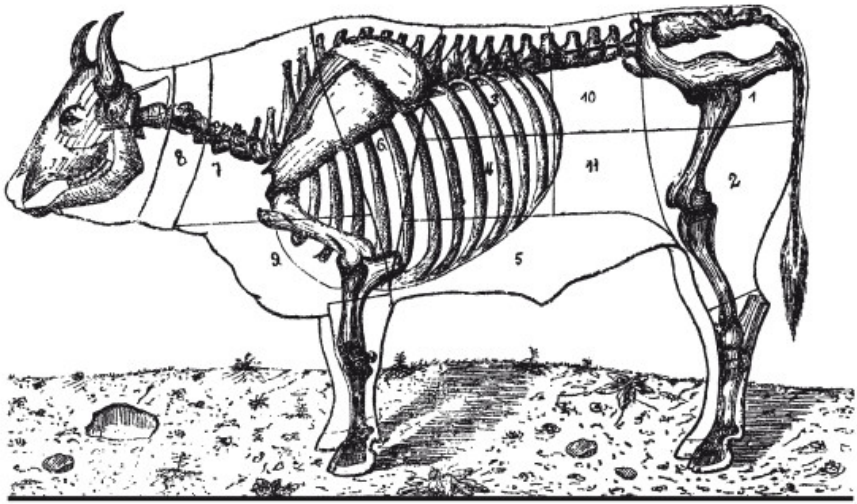

**I СОРТ**
**1.** Филе.
**3.** и
7. Огузок и ссек.
8. и
**2.** Почечное.
**4.** Тонкий край.

**II СОРТ**
**11.** Толстый край.
**9, 5.** и
**17.** Грудина.
**10.** Лопатка.
**13.** Челышко.
**15.** Подкрылок.

**III СОРТ**
18. Шея.
19. Голяшка передняя.
14. Голяшка задняя.

## Схема сортировки мясной туши в г. Люблине

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*

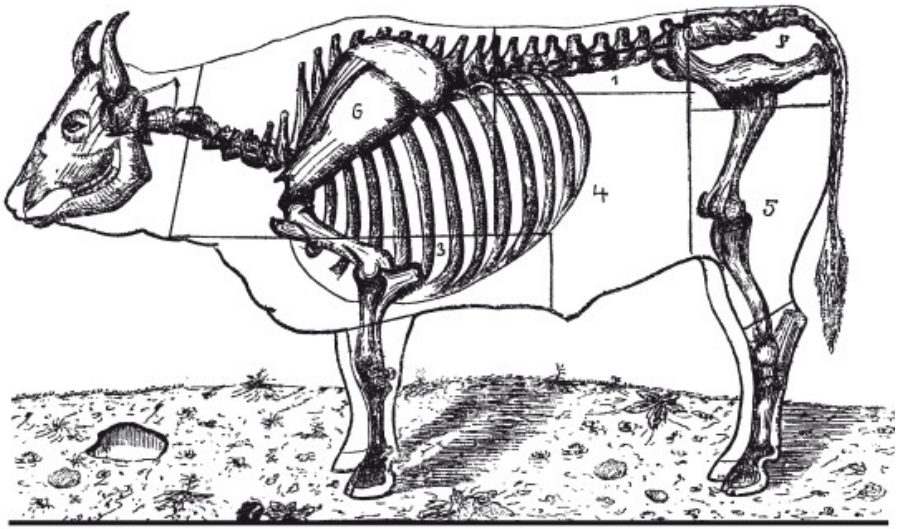



**I СОРТ**
1. Кржижев.
2. Зразовка.
3. Розбротель.
10. Лоевая.

**II СОРТ**
1. Шпондер.
2. Пронг.
3. Плецовая.
4. Подгрудница.
5. Зарез.
6. Мостек.
**11.** Лата.

## Схема сортировки мясной туши в г. Владикавказе

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**

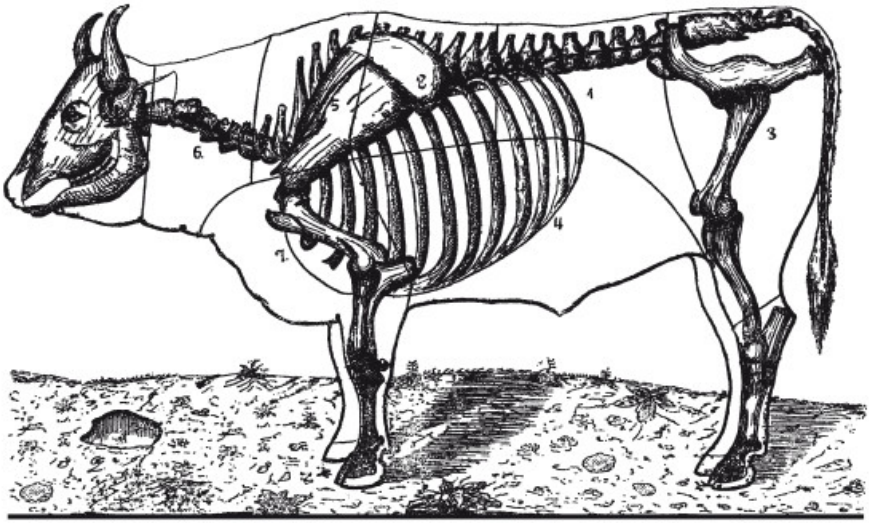
1. Филе.
2. Огуз и ссек.
3. Грудина и челышко.
4. Середка.
5. Лопатка задняя.

**II СОРТ**

6. Толстый край.
7. Передняя лопатка.

## Схема сортировки мясной туши в г. Оренбурге

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**I СОРТ**

1. Филе и вырезка.
2. Край.
3. Ссек и бедро.

**II СОРТ**

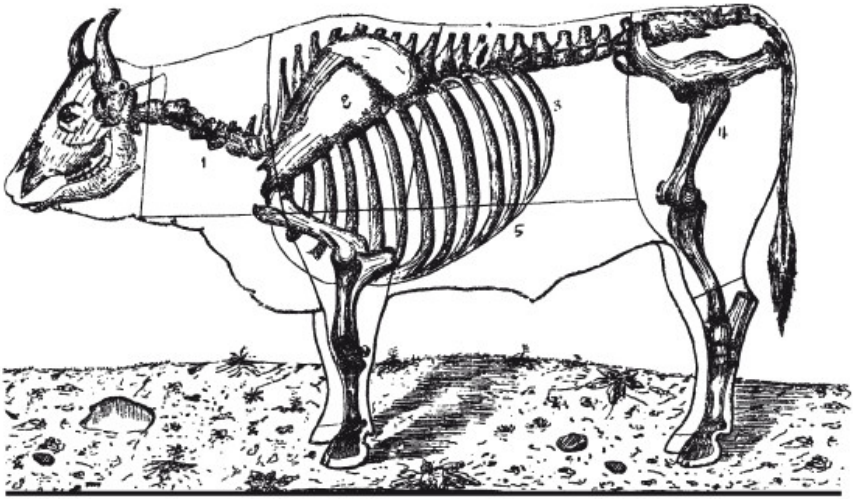
4. Грудина с челышкой и полкой.
5. Завиток.

**III СОРТ**

6. Шея.
7. Лопатка.

## Схема сортировки мясной туши в г. Баку

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



**I СОРТ**

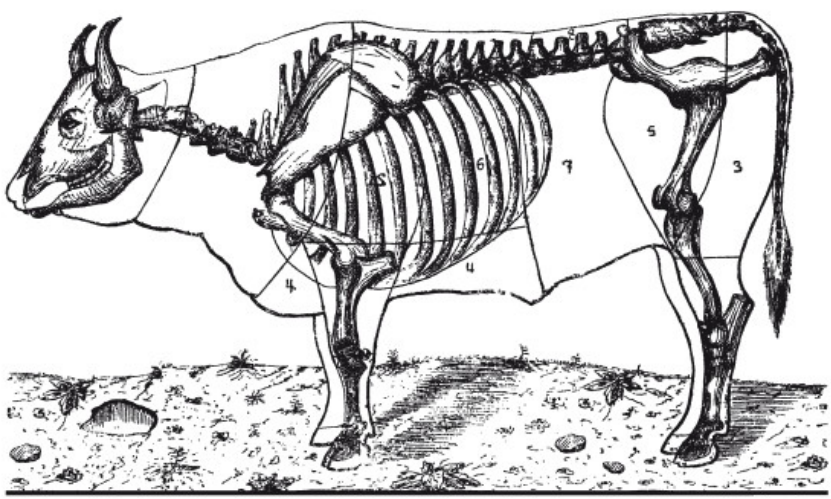
3. Чилагач.
4. Задняя часть.
5. Грудная часть.

**II СОРТ**

1. Шейная часть.
2. Лопатка.

## Схема сортировки мясной туши в г. Севастополе

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*



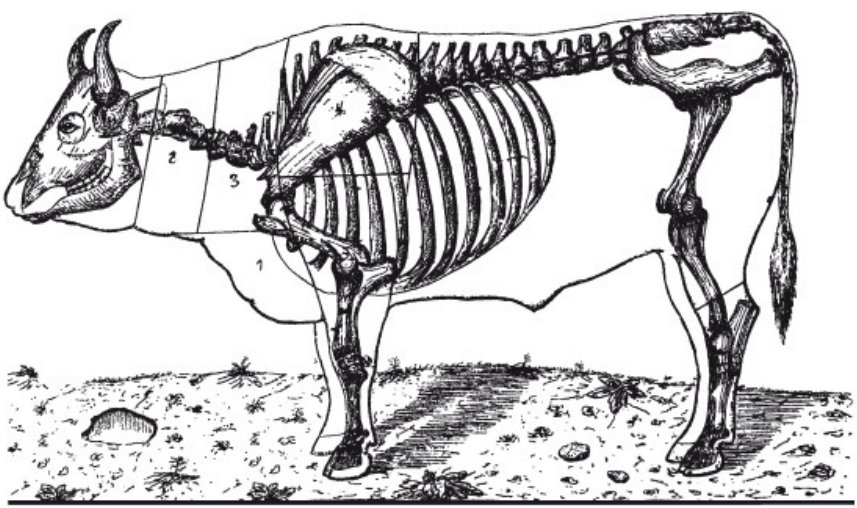
**I СОРТ**
8. Филе.
5. Кострец.
6. Край.
4. Грудина.

**II СОРТ**
7. Покромка.
3. Ссек.
2. Средина лопатки.
1. Средина шеи.

**III СОРТ**
6. Зачисток.
1. Затылок от шеи.

## Схема сортировки мясной туши в г. Ставрополе

*Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.*
*Для мясного музея в г. С.-Петербурге.*




**СОРТ III**
1.

**СОРТ II**
2, 3, 4 и 5.

**СОРТ I**
Все остальное.

## Универсальная (общая) схема сортировки мясной туши

Мясо туши не представляет одинакового достоинства в различных своих частях, и соответственно этому части туши имеют раз навсегда определенную относительную ценность. Разница в цене частей одной и той же туши доходит до 10 и более раз; так, например, в Петербурге филейная часть продается по 50 коп. за фунт, а зарез или бочок — по 5 коп. Между этими крайними пределами существует много средних ценностей. Таким образом, из этого возникла схема сортировки туш на сорта, причем различные известные части получили в кулинарном искусстве особые специальные назначения. В различных городах существуют и различные способы разрубки мяса, что видно из сравнений выше помещенных схем сортировки мяса в Петербурге, Москве, Одессе и других городах.

Вкусовые органы, а равно и желудок, конечно, сразу указали людям разницу в достоинстве различных частей мясной туши, чем, понятное дело, воспользовались мясоторговцы, назначив более высшие цены на вкусные части. Самые лучшие мясные части расположены вдоль позвонков; из них считаются более лучшими те, которые расположены ближе к заду. Мышечные волокна в этих частях более тщательно перемешаны с жиром, содержа весьма мало воды и сухожилий (студневых веществ). Вообще, из рассмотрения достоинств различных частей туши можно вывести следующие общие основания:

1. При удалении от позвоночника вниз мясо ухудшается — оно все больше и больше приобретает студневых веществ, костей и воды, а теряет — жир;

2. Если мы будем рассматривать части мяса, лежащие по направлению от зада к переду, то, начиная от расположенных у хвоста вплоть до головы, увидим также значительное ухудшение в достоинстве мяса: с каждым позвонком, с каждым ребром по направлению к шее мясо ухудшается.

Таким образом, мясо лучше кверху и заду, а хуже — книзу и переду. Разница в достоинствах мяса в одном и том же организме произошла от разницы работы, которую несут различные группы мышц. Перед хуже зада, потому что более употребляет усилий при работе; например, шея напрягается больше, так как всю жизнь держит тяжелую голову на весу, почему мясо ее ценится дешевле; на голове — щековина или щечина представляет группу мышц, работающих день и ночь, например, у животных, отрыгающих жвачку, поэтому мясо это дешевле и годится только на фарш в дешевые колбасы; наоборот, в задней части, где

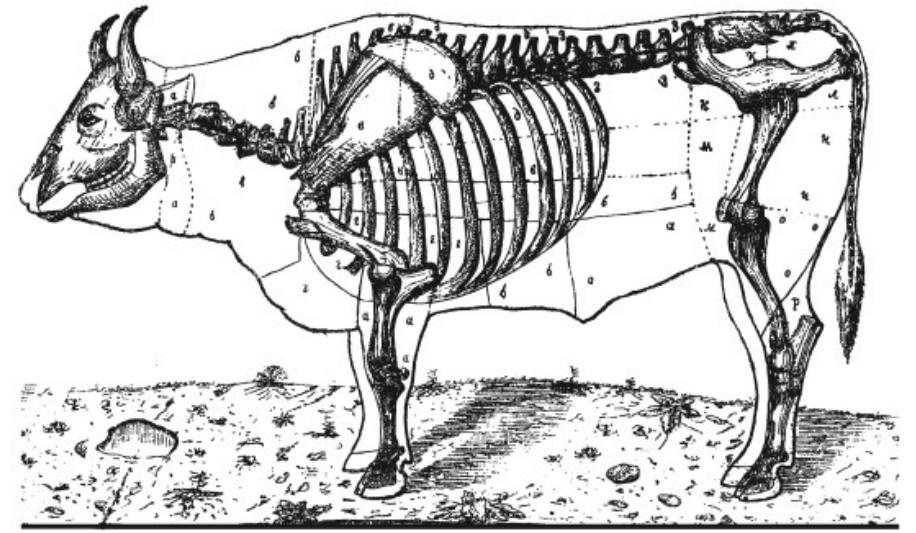
мышцы работают сравнительно мало, расположено самое ценное мясо — филейная часть; помещенная между костями и окруженная жировыми наслоениями внутреннего околопочечного жира, она ценится очень дорого — 50 и более коп. за фунт, предназначаясь на самые изысканные блюда. Зная только что сказанные общие правила для пользования частями туши, можно отбросить все названия, данные кускам мяса в мясной технике. Названия эти, как видно из схем, разные для различных городов, а для потребителя, переезжающего на житье из одного города в другой, производят недоразумения и путаницу. И действительно, в одном городе часть называется толстым филеем, а в другом городе она носит название костреца, а в третьем городе последний называется яблоком. Для избежания такой путаницы мы озабочены ввести в употребление универсальную схему, которую здесь прилагаем для пользования. В основу этой схемы мы вводим анатомические названия бычьего организма. Таким образом, получаем:

• *Мясо шейное.* Ближе к голове шейное мясо ухудшается, а ближе к туловищу оно улучшается. Передне-шейное мясо самое худшее *(см. а. а. а.)*. Задне-шейное мясо будет всегда лучше *(см. б. б. б. б.)*. Как то, так и другое идет только на варево, как 4-й и 3-й сорта.

• *Мясо реберное.* Первые 5 ребер от шеи или передне-реберная часть (2-й сорт, *см. в. в. в.*) всегда идет лишь только на варево. Задне-реберная часть (8 ребер) делится так: верхне-реберная часть (1-й сорт, *см. д. д. д. д.)* у позвоночника идет на жаркое попроще, и нижне-реберная часть (3-й сорт, в. в.) идет только на варево. Как та, так и другая с каждым ребром к заду содержит мясо лучшее.

• *Мясо поясничное.* Состоит из 6 позвонков, без ребер, из которых каждый к заду лучше, а вперед — хуже. Эта часть содержит две вырезки: верхне-поясничная наружная — 2-го сорта *(см. з. з.)* и нижне-поясничная внутренняя — 1-го сорта *(см. з. з.)*. Первая — на жаркия попроще. Вторая — на изысканные жаркия.

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ (ОБЩАЯ) СХЕМА СОРТИРОВКИ МЯСНОЙ ТУШИ**



а) Плохое суповое мясо идет в рабочие артели, ночлежные дома, обжорные ряды, харчевни и пр. В достаточных хозяйствах лучше — на фарш, выварку, фюме для соусов и подливок.

б) Мясо среднего достоинства — на все крупяные супы в частных небогатых хозяйствах и — больших общественных учреждений.

в) Хорошее суповое мясо в смысле навaристости и выгодности распределения на порции — на ленивые щи и все супы, при которых полагается на порцию кусок супового мяса.

г) Грудинка. На все кислые супы, требующие жирное мясо: борщи, кислые и зеленые щи и проч.

д) На жаркое в небогатых частных хозяйствах, а в больших хозяйствах общественных учреждений — на варево.

з) На ростбиф целиком, а вырезки — на бифштексы.

к) Жаркое в куске, как тушеное, шпигованное, брезерованное и проч.

л) На беф-бульи, а также тушеное, шпигованное, брезерованное и проч.

м) На рулет, котлеты и всевозможные фарши. Хорошее суповое мясо.

н) На бульон для выздоравливающих больных. Превосходное суповое мясо в достаточных хозяйствах.

о) На обыкновенный бульон и консоме, а вываренное мясо, пропущенное чрез мясорубку и приправленное фюме, жиром, луком, перцем, — на фарш в пирожки и проч.

р) Заходит на внутреннюю поверхность ноги; мясистая часть вверху идет как жаркое в куске и на котлеты, а костистая часть внизу — на бульон.

• *Тазовое мясо.* Передне-тазовая часть до тазобедренного сочленения — на жаркое в куске. Эта часть содержит тазовую вырезку, самую лучшую часть во всем быке — на самые изысканные жаркия. 1-й сорт *(см. к. к.)*. Задне-тазовая часть от тазобедренного сочленения до хвоста — 1-й сорт — на беф-бульи *(см. л. л.)*. Хвост, как четвертый сорт — на суп.

• *Мясо бедренное состоит из частей:*

а) Бедренная наружная с мозговой костью — на бульоны и вообще на варево. 1-й сорт *(см. н. н. н.)*.

б) Бедренная внутренняя мякоть без кости — на брезерованное. 1-й сорт *(см. м. м.)*.

в) Бедренная передняя с коленной чашечкой — на рубленые. 1-й сорт.

• *Мясо подбедерочное.* Подбедерочная наружная — на бульоны *(см. о. о. о.)*. Подбедерочная внутренняя со скакательным суставом — на бульоны *(см. р.)*. Обе с мозговыми косточками. 2-й сорт.

• *Лопаточная часть делится: верхне-лопаточная часть с широкою костью — на оттяжку и вообще на варево (см. в.)*. Средне-лопаточная часть с мозговой косточкой — на бульоны и вообще на варево *(см. в. г. г.)*. Обе 2-й сорт. Нижне-лопаточная часть с локтевой косточкой и лучевой — на варево. 4 сорт.

• *Грудная часть.* Передне-грудная — соколок *(см. г. г.)*. Средне-грудная — срединка *(см. г. г. г. г.)*. Обе 2-й сорт — на жирные кислые заправочные супы. Грудобрюшная часть — на кислые щи. 3-й сорт *(см. б. б.)*. Брюшная часть без костей — в бедные хозяйства на варево. 4-й сорт *(см. а. а.)*. Вот все части по универсальному делению. Таким образом, анатомическая терминология будет следующая:

1. *Мясо шейное.* Передне-шейное. Задне-шейное.

2. *Мясо реберное.* Передне-реберная. Верхне-реберная с вырезкой. Нижне-реберная.

3. *Мясо поясничное.* Верхне-поясничная с вырезкой наружной. Нижнепоясничная с вырезкой внутренней.

4. *Мясо тазовое.* Передне-тазовая часть с вырезкой. Задне-тазовая часть.

5. *Хвост.*

6. *Мясо бедренное.* Бедренная наружная. Бедренная внутренняя. Бедренная передняя.

7. *Мясо подбедерочное.* Подбедерная наружная. Подбедерная внутренняя.

8. *Лопаточная часть.* Верхне-лопаточная. Средне-лопаточная. Нижне-лопаточная.

9. *Грудная часть.* Передне-грудная — соколок. Средне-грудная. Грудно-брюшная. Брюшная часть.

10. *Студни* — губы и ноги.

Сообразно такому делению, без мясничесских терминов, предлагаем пользоваться универсальной схемой по буквам *(см. рис. универсальной схемы)*.

## О телятине

## Размеры употребления

Обратимся теперь к рассмотрению другого мясного продукта, хотя и не так важного, как говядина, но тем не менее имеющего большой спрос на рынках и большое применение в кулинарном искусстве — телятины.

В Петербурге ежегодно убивается более 100 000 телят. После говядины телятина стоит на втором месте потребления. Прежде чем приступить к более детальному изучению разных сортов телятины и особенностей этих сортов, скажем, что главные достоинства телятины зависят от двух причин: возраста теленка, а равно как и чем он выпоен.

● *Ненормально-молодая телятина.* Очень молодая телятина представляет бледное, серое и влажное мясо с водянистой и дряблой соединительной тканью. Мясо тянется, как желатин. Французы называют мясо однодневного или двухдневного теленка “ля вьянд желятинез” (la viande gelatineuse). Хотя такая телятина, быть может, и не оказывает особого вредного действия на желудок, но тем не менее известен факт, что она действует как слабительное, потому считается ненормальной.

Нормальная телятина. Если теленок получал в корм много молока и ему уже более 6 недель, то мясо его значительно белее и на воздухе принимает розоватый оттенок. С дальнейшим возрастом телятина получает все более и более красноватый оттенок, мясо приобретает постепенно грубую волокнистость и крупнозернистость.

Если соки двух сортов телятины — одной более молодой, а другой старше — отпрессовать и поместить в пробирку, то увидим, что чем моложе теленок, тем более сок его будет по цвету приближаться к молоку, и чем старше, тем молочно-розовый его оттенок будет ярче выражен и, наконец, переходит в вишнево-красный, одинаковый с цветом мясного сока говядины.

Жир хорошей телятины всегда бывает белый и крепкий, плохой — серый и мягкий.

Чем жирнее и белее телятина, тем она лучше и дороже на рынке. Очень серая и синеватая телятина показывает, что теленок, кроме молока, получал много другой пищи. По питательности телятина стоит ниже говядины: во-первых, потому, что содержит меньше белка, а во-вторых — что процент содержания костей в телятине больше. Лучшая телятина у нас весеннего и летнего выпаивания; но самые главные качества телятины, как было сказано, зависят от возраста и способа отпоя. Некоторые любители-гастрономы не будут есть телятину старше

3 недель; другие знатоки отдают предпочтение телятине не раньше шестинедельного возраста. Нередко на рынке можно встретить телятину 4–5-месячную, позже чего она уже груба и не имеет вкусовых достоинств. В Германии с большою охотою едят телятину даже 6–7 месяцев.

## Сорта телятины

На наших рынках телятину по отпаиванию можно разделить на три сорта:

1. *Цельномолочного отпоя телятина* — от теленка, поенного цельным молоком. Такая телятина всегда бывает белого цвета, слегка розоватого оттенка, жир совершенно белый и крепкий, и притом всегда в большом количестве. Из этого жира получается прекрасный домашний фритюр, во многих случаях заменяющий коровье масло и, кроме того, по своему качеству стоящий выше говяжьего почечного жира. Цена такой телятине от 30 до 40 коп. за фунт.

2. *Отпоя снятым молоком.* Телятина второго сорта получается от телят, отпоенных снятым молоком с прибавлением болтушки и сырых яиц. Такая телятина продается на рынке по 20–25 коп. за фунт; она цветом значительно краснее молочной, не так нежна на вкус, ее мясные волокна грубее, жиру гораздо меньше, который, кроме того, не такого хорошего качества — гораздо мягче, водянистее и серее.

3. *Мучного отпоя.* Третий сорт получается от телят, поенных одною болтушкой, так называемых мучников; телятина третьего сорта всегда имеет синевато-серый цвет, очень тощая, почти совсем без жиру, всегда жесткая; продается по 10–15 коп. за фунт. Самые лучшие поенные телята доставляются в Петербург из Новгородской и частью из Псковской губерний. Первые считаются лучшими по качеству мяса, потому что, во-первых, их выпаивают более продолжительное время, а во-вторых, скорее доставляются на рынок. Москва лучших телят получает из Ярославской губернии.

Крестьянки означенных губерний и подстоличных уездов специально занимаются выпаиванием телят на убой, так как, не имея в своих хозяйствах ледников, не могут сохранять молочные продукты.

Телятина 2-го сорта большею частью также получается от зажиточных крестьян, имеющих порядочное количество скота, а потому и занимающихся производством молочных скопов: употребляя цельное молоко на выделку масла и других молочных продуктов, снятым молоком поят телят, а если дают цельное

молоко, то с прибавлением сырых яиц, муки и даже воды.

Многочисленные молочные фермы в Петербурге и его окрестностях, а также и в подстоличных уездах, при значительном развитии молочной промышленности, обыкновенно дорожат каждой каплей молока. Ввиду этого фермеры находят невыгодным тратить молоко на выпаивание новорожденных телят, а стараются тотчас же сбывать их за самую ничтожную цену, при этом они находят даже выгодным пользоваться тем молоком, которое корова дает в первые 3–5 дней после отеления, так называемое “молозиво”. Последнее, как известно, желто-красноватого цвета, наподобие сливок, с примесью желтоватых сгустков и комочков, а иногда и кровяных жилок. Молоко-молозиво весьма полезно для новорожденных телят, по наблюдению докторов, вредно для людей; но продавцы молока ради густоты смешивают его со всем остальным молоком и делают, таким образом, последнее более жирным.

Ввиду этого ранний сбыт телят на рынок из-за экономии молока производит двойной вред: во-первых, получается ненормальная телятина, а во-вторых — к общему количеству молока прибавляется и молозиво, которое, особенно у детей, может произвести иногда серьезные последствия: колики, поносы и вообще расстройство пищеварения.

● *Распознавание продажной телятины.* Телятина обыкновенно прямо с бойни поступает на рынок вместе с кожею, головою и ногами.

На бойне после зарезывания теленка, ножом по горлу, разрезают кожу по груди и животу, но при этом всю ее не снимают, как у крупного скота, а лишь немного отворачивают, чтобы вынуть брюшные внутренние органы; при этом горло и грудные органы — сердце и легкие, а также печенка из брюшной полости обыкновенно остаются в туше теленка, равно как и ножки, надрезанные по суставам и удерживаемые при туше кожею. При покупке телятины всегда следует обращать внимание на состояние копытец, пупка и зубов. Если копыта теленка, при осмотре его в лавке, еще не оплотнели и на ощупь представляются мягкими и как бы слизистыми, то это значит, что теленок еще не ходил и роговое вещество копытцев не успело окрепнуть. Такой теленок, как ненормально-молодой, может быть забракован при покупке; при этом для определения могут служить также пупок и зубы. Пупок обыкновенно отваливается к концу 2-й недели, и если он при теленке и притом еще не обсох, то это прямо указывает на ненормально-молодую телятину; то же самое и зубы: если при вышеприведенных признаках будет, кроме того, во рту на нижней челюсти только три пары резцов, то это

безусловно подтвердит еще больше ранний возраст. Следует отметить, что если встретится затруднение отличить ненормально-молодую телятину по какому-либо одному из сказанных признаков, то по совокупности этих трех совершенно точно можно сделать безошибочное заключение.

**Телятина вредная**

● *Мертворожденные телята* попадают на рынок непотрошенными. В этих случаях обыкновенно делают так, что при рождении телят мертвыми разрезают им горло, как будто они зарезаны живыми, но так как из раны у мертворожденных кровь идти не может, то ее края обмазывают кровью, и тогда с первого взгляда кажется, что теленок зарезан как следует. При покупке такого теленка легко узнать по тем признакам, какие даны выше, а при ветеринарно-судебных вскрытиях и освидетельствованиях бросаются в глаза специальные еще приметы, например, если обмыть края раны теплою водою, то кровь сейчас же отмывается и края зареза делаются чистыми, тогда как у теленка, зарезанного нормально, края представляются с запекшеюся кровью, которая при обмывании теплою водою не отмывается. Если выпотрошить такого теленка, то внутренняя поверхность брюшной области, а также реберная грудной полости окрашены всегда в кровяно-синеватый цвет с большими кровяными подтеками. Если бы такие телята продавались вскрытыми, то покупатель тотчас бы обратил внимание на ненормальную окраску полостей, которая бывает лишь у павших животных или у убитых во время предсмертной агонии, когда сердце уже не проталкивает кровь вовсе, или хотя и проталкивает, но не в достаточной степени. Мясо такой телятины кровяно-красное с синеватым отливом, и его всегда по этому можно отличить.

Если из такой телятины приготовить препарат, то под микроскопом увидим, что все кровеносные сосуды запружены кровяными шариками, между тем как достаточно обескровленная телятина под микроскопом представляется с пустыми волосными сосудами. Если от такого теленка взять кусочек легкого и пустить на воду, то оно потонет, как печенка, тогда как от нормального теленка, надлежащим образом зарезанного, легкое в воде не тонет.

● *Замерзшие телята.* Зимою, когда стоят большие морозы и когда начинают телиться коровы, часто случается, что теленок, родившийся ночью, при плохом устройстве хлева, быстро остывает и замерзает: тогда берут такого теленка, отогревают и точно так же, как и у мертворожденного, делают искусственный

зарез по горлу, запачкивая края раны кровью от последа. В этом случае отличить такого теленка по наружному виду, а также и по данным ветеринарно-судебного вскрытия, возможно на основании тех же примет, какие только что были описаны у мертворожденных телят.

## Относительная ценность

Лучшие части телятины, так же, как и в мясной туше, расположены к заду и кверху. Таким образом, лучшая телятина в туше — в задке и кверху у позвоночника, а худшая — в середке и внизу, хотя разница в качестве не так резко выражена в телятине, как в говядине. Нужно прибавить, что чем старше становится теленок, тем разница в цене на части его туши становится резче; причем встречаемся с тем же явлением, какое уже было рассмотрено при изучении цен на части мяса крупного рогатого скота, а именно, что те части организма, которые несут при жизни большую работу, имеют меньше вкусовых и питательных достоинств, нежели те, которые несут меньше, так как последние приобретают более жиру и менее студенистых веществ, тогда как первые, наоборот — больше студенистых веществ и меньше жиру.

## Видимые составные части телятины

Телятина, так же как и говядина, состоит из 4 составных частей:

1. Мускулов,
2. Жира,
3. Костей и
4. Сухожилий.

Первые из этих веществ, так же как и в говяжьем мясе, называются существенными питательными веществами, а вторые, т. е. кости и сухожилия, несущественными.

Если взять небольшого теленка, примерно 60–75 фунтов веса, среднего отпоя, и обрезать у него всю мякоть, то костей получится около 31 %, а мякоти всего 69 %; между тем в более крупном теленке — 115–164 фунта веса, мякоти около 72½ %, а костей — 27½ %.

Из этого, по отношению к телятам, можно вывести то же самое, что было сказано и относительно крупного скота, т. е. чем меньше теленок ростом и весом, тем процент костей в нем возрастает не только в целом, но и в каждой из его частей отдельно, и наоборот, чем крупнее и тяжелее теленок, тем

больший процент мякоти и меньший процент костей в нем, и это не только в целом, но и в каждой его части отдельно; поэтому для потребителя выгоднее покупать телятину от туши более крупной, чем от туши менее крупной, конечно, при всех других одинаковых условиях.

## Свойство телятины при нагревании

Телятина более идет на жаркие, чем на горячие. При жарении в течение 2 часов телятина теряет до 36,4 % своего первоначального веса, причем много значит температура, до которой достигает телятина в центре куска. При 75° она получается очень сочной и розовой и теряет меньше в весе; при 85° она уже не имеет розового цвета, а приобретает более серый вид и делается менее сочна, уменьшаясь при этом в весе; наконец, при 100° получается сухое мясо и безвкусное, иногда в состоянии мясного угля, до которого доводится при неумелом жарении.

Чтобы определить, однако, среднее время, потребное для лучшего жарения и меньшей потери в весе, нужно знать как объем, так и вес данного куска телятины. Из наблюдений замечено, что 400 г телятины требуют 15 минут жарения, и, сверх того, с общего количества сбрасывается еще 15 минут, так, например, кусок телятины в 1,2 кг требует для лучшего жарения 45 минут минус 15, т. е. полчаса. Значит, при более крупных кусках требуется и времени больше; но кроме веса и времени, имеет также значение и температура, которая окружает жаркое. Для телятины температура должна быть ниже, чем для говядины. Самое выгодное жарение телятины произвести можно в печке Румфорда, в которой телятина теряет на 6 % менее в весе, чем при жарении в духовой печи, и, сверх того, тут нет надобности обрезывать с мяса корку, так как она бывает весьма тонкой; все это дает экономию до 10 %.

• *Кости телятины.* При выварке костей телятины потеря их в весе более значительна, чем при выварке костей говядины.

• *Кости теленка,* свешанные тотчас после выварки, теряют 23 % своего веса, тогда как кости говядины всего 17 %. Такая разница в потере на костях обусловливается большим содержанием в них костного хряща в сравнении с землистыми частями; поэтому кости мягкие, желатин от них нежный, так как кости мало еще пропитаны отложением извести, каковые в костях взрослых животных мешают выварке желатина. Вот почему если желают придать бульону или консоме больше клейкости и нежности во вкусе, то кладут вместе с говядиной некоторое количество телячьих голяшек.

**Схема сортировки телячьей туши в петербурге и назначение частей для кулинарного искусства**

Телячья туша делится на следующие семь частей.

**I.** Голова.

**II.** Шея и лопатка.

**III.** Телячьи котлеты или так называемое телячье карре, т. е. ребра по позвоночнику (10 ребер с одной стороны и 10 с другой).

**IV.** Грудинка телячья.

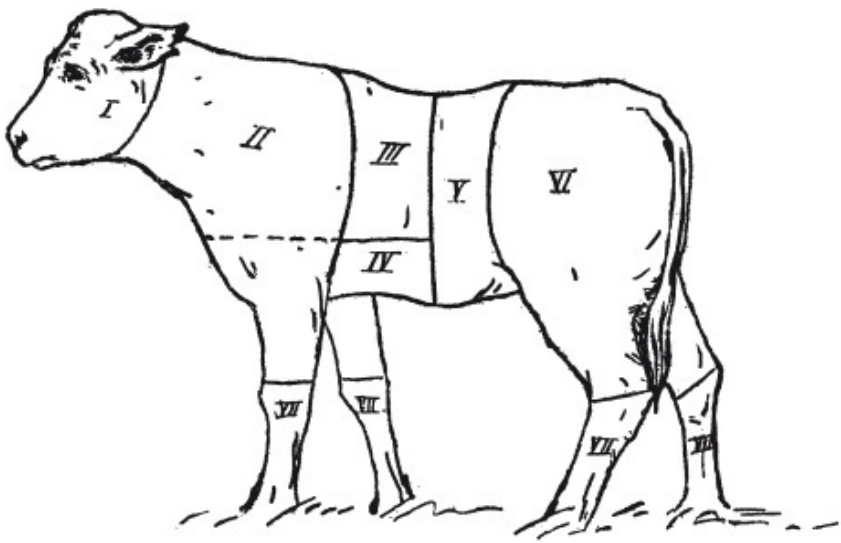
**V.** Почечная часть.

**VI.** Окорок телячий.

**VII.** Ноги.

**Лучшие части:**

● *Телячий окорок,* из которого приготовляют жареную и брезерованную телятину.




*Разделка телячьей туши на сорта.*

Часть окорока, которая соответствует говяжьему ссеку, называется фрикандо, из которого приготовляют: телячье фрикандо шпигованное, фрикандо, зажаренное в тесте по-славянски, фрикандо гляссированное и фрикандо, шпигованное по-английски.

• *Почечная часть* (соответствующая ростбифу). Из него приготовляют различного рода жаркия, как то: жаркое куском, телятина под бешемелем, попиеты (зразы) из телятины, гренадин из телятины, шницель по-венски и пр.

• *Телячье карре* (котлеты). Жаренья: котлеты соте, котлеты зингара, котлеты финзерп, а-ля вилеруа, в папильотах в кляре и масса других.

Телячьим карре называется та часть туши теленка, которая соответствует реберным частям туши вола, т. е. отчасти толстому и целиком тонкому краям и тонкому филе. Карре это содержит 8 или 10 ребер, иначе сказать 8 или 10 котлет, причем обыкновенно при разделении телячьей туши на сорта число ребер считается не от передка, а от задка; таким образом, выходит, что на котлеты идут только первые 8 или 10 ребер от задка, остальные 5–3 ребра передние не прирубаются к котлетам.

Нужно заметить, что все 8–10 котлет не только не обладают одинаковым качеством мяса, но, наоборот, даже имеют большую разницу; так, например, если взять первую котлету от задка и самую переднюю, то сейчас же будет заметна большая разница; задняя котлета всегда будет более мясиста и будет иметь небольшое количество пленок и сухожилий, а передняя, наоборот, почти вся покрыта сухожилиями и пленками и совсем имеет другой вид, т. е. выглядит какой-то трепаной и маленькой в сравнении с задней. В богатых домах и на кухнях первоклассных ресторанов, какой бы многочисленный обед ни был, повара делают подбор только из первых от зада трех-четырех котлет. Стало быть, от одного теленка берется три-четыре последних ребра правой и три-четыре последних ребра левой стороны; всего выходит 6–8 котлет.

Со всего карре, при нарезке его мякоти на отбивные котлеты в сыром виде, удерживается при каждой котлете всего мякоти, а остальная ⅓ зачищается и будет состоять из мелких кусочков и обрезков, которые в благоустроенном хозяйстве не пропадают, а идут либо на рубленые котлеты, либо на рагу и пилав, либо же на приготовление фюмэ для соусов и подливок.

• *Грудинка.* Очень вкусна хорошо приготовленная телячья грудинка, которая фаршируется ливером или английским фаршем. Хорошо на завтрак подать рагу или фрикасе из грудинки. Грудинка часто покупается на рассольник.

• *Шея и лопатка* часто продаются вместе с включением также трех передних ребер, которые никогда уже не идут на отбивные котлеты. Лопатка и шея могут быть употреблены на фаршированный рулет из телятины, на рубленые зразы из телятины, на рубленые котлеты и на фарши в колбасы (телячьи фаршированные колбасы).

• *Голова.* Из головы теленка приготовляют телячью головку о натюрель, а также суп а-ля тортю, галантин.

• *Телячьи ножки.* Содержат 40 % костей и 60 % сухожильной,

очень вкусной мякоти, которая, будучи положена в воду для ошпаривания при температуре в 85° и после варки в течение трех часов при 95°, теряет в весе около 10 %, так что на стол можно подать 54 % первоначального веса. Из них приготовляют: телячьи ножки, жаренные натурально, телячьи ножки в кляре; телячьи ножки, отваренные под соусом пулет; телячьи ножки а-ля вилеруа; аспик из ножек.

**Органы сбоя:**

• *Сладкое мясо (железы).* Идет на паштеты и к различным блюдам на гарниры; сладкое мясо подается также самостоятельным блюдом на антреме. Печенка телячья. Идет на гратен для паштетов, соте и проч.

• *Почки телячьи.* Приготовляются под соусами: мадера, томат, пикант, в сметане и проч.

• *Мозги.* Мозги, жаренные во фритюре, в кляре.

• *Легкое* — на фарши в пироги.

• *Язык* — на холодное и копченый.

## О баранине

Баранина по содержанию белка стоит ниже говядины, причем ее белок имеет весьма мало желатина, жира же в баранине больше, чем в говядине. Баранина удобоваримее говядины, потому что имеет более тонкие мускулы и не так плотна; она вообще годится для замены говядины, чем достигается желаемое на кухне разнообразие; имеет то преимущество перед говядиной и свининой, что ее можно есть почти сырой, не опасаясь заразиться туберкулезом и глистами, так как эта болезнь у баранов почти не встречается. Хорошая баранина ярко-красного цвета, жир нежный, белый, довольно прозрачный и твердый; баранина же темного цвета с непрозрачным жиром — плохая, как равно и бледного цвета, т. е. слишком худая. Лучшая баранина получается от баранов, выросших на солончаках; самая вкусная баранина бывает от весны до осени, в начале года она еще редкость и считается лакомством. Молодой барашек очень вкусен, пока кормится молоком матери, но все же он не должен быть чересчур молод, так как мясо молодого барашка содержит много желатина; во всяком случае, небольшой барашек по отношению веса костей к весу мяса и питательности гораздо выгоднее соответствующего по возрасту теленка. В кушанья баранину следует употреблять не моложе двухмесячного возраста; шестимесячный откормленный барашек дает прекрасное нежное мясо; из него можно приготовить

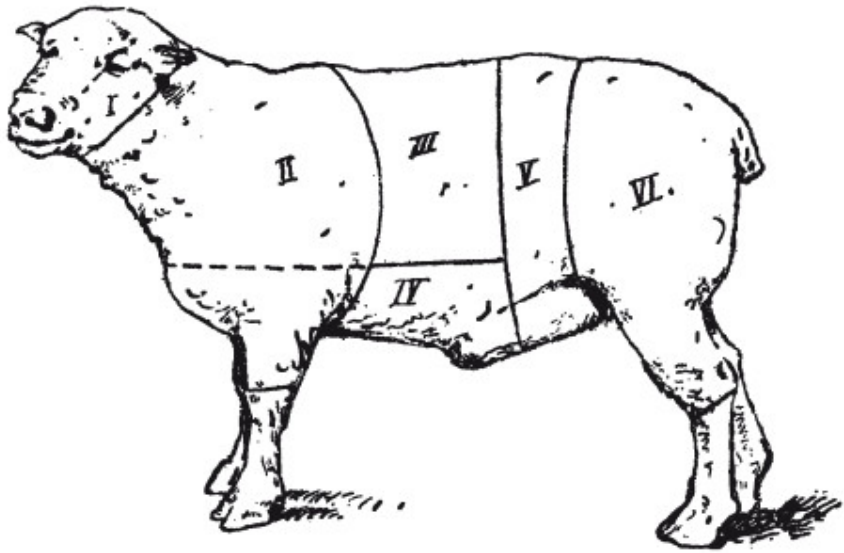
превосходное жаркое и отличные котлеты; баранина вкусна и холодная. За границей, где употребление баранины гораздо более распространено, нежели в России, охотно едят даже старую баранину; в Англии ценится особенно 3-летняя; русские же находят, что старая баранина пахнет салом. Такая разница во вкусах происходит, вероятно, от неумения ее выбирать и приготовлять. Мясо неоскопленных взрослых самцов тоже дурно, кроме того, для всяких животных есть свой сезон, так, например, баранина позднею осенью не употребляется, обилие жира сообщает ей неприятный вкус, тогда как не слишком жирная баранина, при умелом приготовлении, несколько напоминает жаркое из серны.

Различные части баранины имеют различный вид: бедро вкуснее лопатки; это лучшая часть по наименьшему содержанию костей и жира; вкусны и дешевы ножки, головка, печень и передняя часть барана.

Козье мясо малоупотребительно, хотя мясо молодого козленка считается лакомством, мясо же старого козла, особенно позднею осенью, имеет противный вкус и запах; исправить до некоторой степени его можно, вымочив в уксусе. Коза гораздо вкуснее козла.

## Схема сортировки бараньей туши и назначение частей для кулинарного искусства

Баранья туша делится на 6 частей:
**I.** Голову,
**II.** Переднюю четверть и лопатку,
**III.** Котлеты (карре),
**IV.** Грудину,
**V.** Почечную часть (седло) и
**VI.** Заднюю четверть (бараний окорок).




*Разделение бараньей туши на сорта.*

**Лучшие части:**

• *Почечная* часть идет на жаркое куском, с костями или без костей, как филе; иногда подаются обе половинки вместе, так называемое “седло”. Из мякоти этой части делаются различные соусные блюда и шашлыки.

• *Бараний окорок* приготовляется, как и телячий, жареный и брезерованный, с различными темными, пикантными соусами (задняя часть).

• *Баранье карре* имеет то же назначение, что и телячье.

• Лучшие *котлеты* задние, как и у теленка.

• *Почечная* часть *(филе)* или *седло.* Употребляется:

1. Филе баранье на хребтовых костях, жаренное по-английски (сель де мутон роти а л’англез).

2. Филе баранье глясированное (сель де мутон брезе).

3. Филе баранье а ля Шартрез (сель де мутон а ля Шартрез).

4. Филе баранье по-бретонски (сель де мутон а ля бретон).

5. Баранина фермер (жиго де мутон а ля фермьер).

6. Филе баранье маринованное (сель де мутон марине).

7. Ростбиф из барашка по-английски с маседуаном из овощей и зелени (ростбиф д’аньо а ля маседуан).

● *Бараний окорок.* Задняя четверть Употребляется:

1. Баранина, жаренная на вертеле (жиго де мутон а ля брош).

2. Окорок бараний по-бретонски (жиго де мутон а ля бретон).

3. Баранина по-итальянски (жиго де мутон а ля италиен).

4. Баранина фермьер (жиго де мутон а ля фермьер).

5. Баранина, шпигованная по-итальянски (жиго де мутон пике а ля италиен).

6. Баранина по-шотландски (жиго де мутон а л'экозес).

7. Баранина а ля провансаль (жиго де мутон а ля провансаль).

8. Баранина с рисом по-грузински (жиго де мутон о ри а ля жеоржьен).

9. Баранина, маринованная на манер дикой козы (жиго де мутон марине а ля шеврейль).

10. Шашлык по-грузински (шашлик а ля жеоржьен).

11. Шашлык из баранины по-крымски.

12. Баранина с луковым соусом (жиго де мутон и соус субиз).

● *Бараньи котлеты (карре)*

Употребляются:

1. Бараний бок, фаршированный гречневою кашею (кот де мутон фарси о грюо де сарасень).

2. Котлеты бараньи натуральные (котлет де мутон о натюрель).

3. Котлеты бараньи, панированные и жаренные на рошпоре (котлет де мутон пане грилье).

4. Котлеты бараньи а ля Помпадур (котлет де мутон а ля Помпадур).

5. Котлеты бараньи по-провансальски (котлет де мутон а ля провансаль).

6. Котлеты бараньи в кляре (котлет де-мутон фрит а-ля полонез).

7. Котлеты бараньи маринованные с пуаврадом (котлет де-мутон марине, соус пуаврад).

8. Эпиграмм из барашка (эпиграмм д'аньо).

**Остальные худшие части:**

● *Лопатка баранья и шея*

Употребляется:

1. На жаркое рулетом и на рубленые блюда.

2. На супы и похлебки из баранины.

3. На рагу из баранины (рагу де-мутон).

● *Грудинка баранья*

Употребляется на рагу из баранины (рагу де-мутон) и пилав (пилав де-мутон).

● *Ножки барашка*

Под соусом с мадерой или пикантным.

## О свинине

В свинине содержание белка несколько ниже, чем в говядине,

но зато имеет больше желатина и жиру. Хорошее свиное мясо должно быть нежно-волокнистое, светлого цвета и не слишком жирно. Жир белый, а кожа прозрачна. Если же мясо темное, жир мягкий, а кожа желтая, то оно низкого качества и к употреблению не годится. Очень жирная свинина невыгодна, потому что в ней меньше белка, чем в худой. У молодой свиньи сало очень тонкое. Потребление свинины весьма распространено в деревнях, так как свинью легко выкормить, а ее мясо удобно сохраняется, благодаря обилию жира, в виде разнообразных запасов сала, ветчины, колбас и т. п., причем свиная туша дает наименьший процент отбросов. Против употребления свинины существует, однако, два возражения: 1) то, что она изобилует паразитами (фины, трихины); 2) что неудобоварима, по чрезмерной жирности. Что касается до опасности заражения паразитами, которые действительно иногда попадаются в свинине чаще, нежели в других сортах мяса, то для этого во всех городах теперь подвергают ее ветеринарному микроскопическому осмотру; относительно же того, что свинина неудобоварима, можно сказать, что это не совсем верно, — она прекрасно усваивается желудком, особенно при физической работе и пребывании на воздухе. Лучшая свинина получается от 7–8-месячной свиньи, а лучшее сало от 15-месячной. Поросенок вкусен в период 2–6 недель; из 8-месячного поросенка может быть уже приготовлено несколько кушаний. Мясо дикого кабана значительно вкуснее, нежели мясо свиньи, но в настоящее время, с исчезновением лесов, он попадается на рынке все реже и реже. Для хозяйства свинья представляет следующие выгоды: быстрый рост, плодовитость, способность чрезвычайно быстро откармливаться, нетребовательность в пище и, наконец, незначительность отбросов при убое. При этом необходимо соблюдение только одного условия: хорошо проваривать и прожаривать свинину при приготовлении из нее кушаний.

## Способ резки свиней и назначение частей туши для кулинарного искусства

Резка свиней производится следующим образом: сначала свинью ошеломляют ударом в лоб, а затем мгновенно вонзают широкий нож в нижнюю часть шеи, по направлению к сердцу. Вышедшую кровь обыкновенно не бросают, а собирают в плоскую чашку, взбивая ее веничком, чтобы она не обратилась в цельный сгусток, а затем, слив в кувшин, выносят на холод, наблюдая, однако, чтобы не замерзла. Такая кровь идет на кровяные колбасы.

Обескровленную свинью вешают затем за задние ноги, головою вниз, чтобы дать возможность вытечь последним остаткам крови; потом вырывают щетину из хребта и, уложив на бревна, обкладывают соломою для опаливания, во время производства которого поворачивают с одного бока на другой, затем поливают водой и скоблят ножом. Опаливают свиней сказанным образом в Малороссии, тогда как на бойнях в столицах и городах их шпарят в особых шпарнях. Когда туша снаружи хорошо обчищена, тогда начинают ее потрошить, делая глубокий разрез по брюху. Прежде всего вынимают внутренности, тщательно отделяя внутренний жир; затем обирают сальник и присоединяют к нему брыжжеечный, т. е. межкишечный жир, а равно и весь околопочечный. Все это вместе, по вытапливании, дает прекрасный домашний фритюр, который нисколько не уступит топленому коровьему маслу. Вытопленный фритюр держат на холоду.

Освободив потом как тонкие, так и толстые кишки от жира, их выворачивают, моют в горячей воде, очищают тупым ножом внутреннюю слизистую оболочку их, перемывают еще раз и, обваляв в соли, складывают в прядки, вешая в прохладное помещение, но не допуская до замерзания. Кишки идут на приготовление колбас; точно так же поступают с желудком: вывертывая его, моют в горячей воде, соскабливая слизь, и перетирают солью. Осторожно потом вынимают мочевой пузырь, затем из брюшной полости извлекают печенку, наблюдая, чтобы при этом не разорвать желчного пузыря, так как при выпуске желчи свинина и жир получают горький вкус.

Печень можно употреблять: на жаркое, фарш для пирогов, в ливерные колбасы и, наконец, на сыр, добавляя, конечно, туда трюфели и различные специи. Ливер употребляют на фарш, сердце отваривают, застуживают и подают как холодное, с горчицей и хреном, равно как ноги и голову, отбив предварительно копыта у ног, а из головы вынув мозги и зубы. Мозги также не пропадают, их добавляют в студень или прибавляют к печени, когда приготовляют из нее сыр.

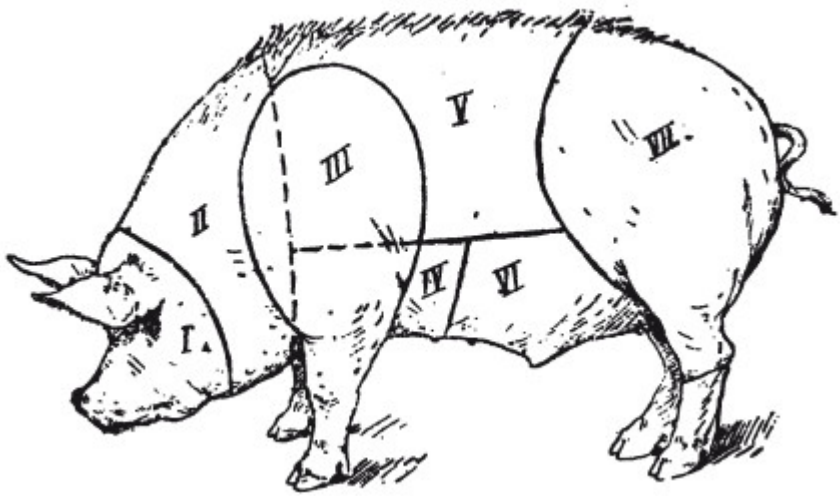
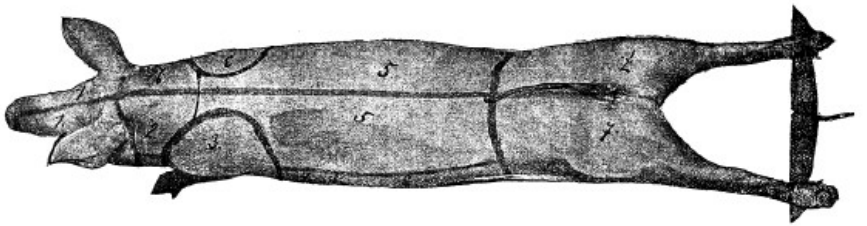



*Схема сортировки свиной туши по-русски.*

После того как свинью ошпарят ила опалят после убоя, тушу вывешивают в холодильник, чтобы мясо окрепло, чтобы в нем совершился тот процесс, который называется трупным окоченением. После того разделывают тушу по-мясницки, а именно, отрезают голову (I), идущую на различные шофруа, на зильцы, студни и пр., шею (II), идущую в колбасные для изготовления из нее итальянской ветчинной колбасы; лопатку или передний окорок (III), идущий большею частью на фарш в колбасы: салями, любскую и пр., грудину (IV), идущую на копчение для закусок, а также на фарш в польские и литовские колбасы. В копченом виде идет в борщи. Свиные котлеты (V) или свиное карре, идущее на котлеты из свинины — и вообще на жаркое; шпек (VI) идет на соленое свиное сало (малороссийское) и в колбасные в примесь решительно ко всем фаршам в колбасы, сосиски, колбаски, сыр из дичи и проч. (VII), окорок в соленом и копченом виде идет на обыкновенную ветчину.

Так называется цельная половинка свиной туши, от которой предварительно отрезают голову. Затем из такой половины вынимаются: 6 шейных позвонков и грудная кость с первым ребром, вынимается также почти вся тазовая кость и лопатка, так что в половинке остается только 12 ребер, маклак, бедро и плечевая мозговая косточка. Хорошо обделанная половинка имеет ровную поверхность без висящих кусков мяса, с гладко опиленными концами ребер, с небольшой ямой на том месте, где вынута лопатка.

**Свиная туша, опаленная и разделенная по-малороссийски**



*Всегда с признаками копоти и с подпалинами на коже.*

Делится в домашнем обиходе:

1. *Голова* — на студень.

2. *Шея* — солится на варево в людскую.

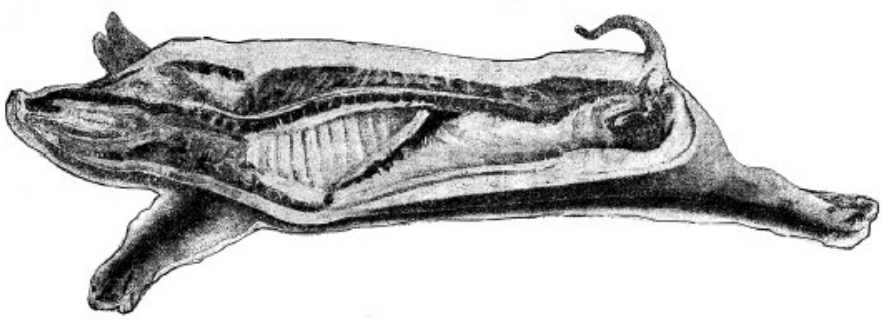
3. *Передний окорок* — коптится, как дешевая ветчина, для рабочих и в людскую.

4. и 6. *Боковина* — в засол на малороссийское сало и в колбасный фарш малороссийской запеканки.

5. *Хребтовая свинина* — самая лучшая часть на малороссийское сало, дающая крепкий шпек для шпигования.

7. *Задний окорок* — самая лучшая провесная ветчина.

**Уильтширская половинка свиной туши**



Полученная чрез засол спринцеванием, при посредстве помпы, по английскому способу, на солильне в Грязях Тамбовской губернии для отправки за границу — на лондонский рынок.

Остающиеся ребра могут быть надпилены посредине, как это повсеместно делается в Ирландии; большая часть половинок американского приготовления также имеют эту особенность. В виде таких половинок свинина издавна солилась в Англии, в графстве Уильтшир, от которого этот способ приготовления и получил свое название; приготовляется так же в остальных частях Англии и Ирландии. В виде таких половинок свинина доставляется в Англию и из Швеции, Дании, Германии, Соединенных Штатов. Начинали и всячески пробовали доставлять их из России. Удивительно, почему бы у нас в России не

производить эти половинки в указанном виде и не сбывать их на английский рынок?

Следует заметить, что на английском рынке предпочитают вес этих половинок от 35 до 50 англ. фунтов, тогда как половина, например, в 90 фунтов уже считается неподходящей под требования рынка. Более легкие половинки получаются от свиней в 4 до 5 пудов живого веса и ценятся особенно высоко. Вторым условием служит толщина шпека. Жир на спине должен быть не толще ¾ вершка (3 см); чем больше мяса относительно жира, тем лучше. Третье требование — чтобы мясо и жир были совершенно тверды после остывания туш, т. е. хлебной кормки.

Половинки низшего качества бывают с более мягким мясом и значительно более сальные, чем высший сорт, именно, со слоем сала под кожей (на спине) от 3–4 дюймов, и могут быть значительно тяжелее приведенного выше веса, доходя до 90 английских фунтов. Этот низший сорт совершенно бракуется строгим лондонским рынком.

Когда, Бог даст, у нас будет сбыт нашей русской свинины за границу, особенно при дешевизне хлеба, то не мешает иметь в виду нашим сельским хозяевам и свиноводам все вышесказанное, а посему советуем заводить свиней такого сорта, у которых отложение жира под кожей сравнительно небольшое, потому что свиньи, способные к значительному ожирению и отложению толстого шпека, не будут иметь сбыта на европейском рынке.

## Об окороках

Каждый городской обыватель озабочен приготовить к Св. Пасхе что-либо из мясных продуктов копчения и соления. Каждая хозяйка заранее придумывает, как и чем обставить пасхальный стол, чтобы всего было много, чтобы все было вкусно и убрано красиво; при этом каждый, соразмеряясь со своими средствами, справляясь со своим бюджетом, больше старается бить на эффект, мало заботясь о доброкачественности приобретаемых продуктов. Приходите вы выбирать окорок в мясную лавку или колбасную, и прежде всего ваше внимание должно быть обращено на то, имеется ли у ножки окорока свинцовая пломба, свидетельствующая о том, что окорок этот осмотрен на городской микроскопической станции при бойне или в городской лаборатории на Сенной. Если пломба имеется, то ее хорошенько следует осмотреть и удостовериться, действительно ли она установленная пломба, с гербом городского управления, или какая-нибудь привешенная для вида — взятая от чая или от куска красного товара. Убедившись в действительности пломбы,

следует обратить внимание на свежесть, нет ли протухлости. Если окорок свеж снаружи, то этим еще нельзя ограничиться, и как только принесете домой, возьмите филейный нож, нагрейте в кипятке, оботрите полотенцем насухо и вонзите горячее лезвие его внутрь окорока до самого тазобедренного сустава или по направлению мозговой кости, и, быстро вынув, понюхайте лезвие. Если окорок тронулся, что, скорее всего, случается у костей, то горячее лезвие ножа сейчас же это обнаружит и доведет до сведения вашего обоняния. На поверхности тухлость распознается скорее: ее можно определить простым понюхиванием, а для того чтобы усилить запах, не свойственный свежести, поступают так: отрезывают кусочек окорока с поверхности и окунают его в крутой кипяток, а затем быстро вынимают и нюхают те пары воды, которые от него происходят: при этом запах испорченности ощущается резче. Или же пользуются показанием красной лакмусовой бумажки, которая обнаруживает порчу тем, что, предварительно смоченная водою, при прикосновении к окороку синеет, тогда как синяя бумажка не изменяет своего цвета в красный, как это случается всякий раз при прикладывании ее к свежему окороку. При продаже часто, чтобы избавиться от малейшего запаха, кладут окорок на некоторое время в раствор уксуса; поэтому при выборе не мешает его обнюхать, не пахнет ли он уксусом. Для того чтобы отбить запах несвежести, продавцы пускаются на разные хитрости. Для этого кладут окорок в холодную воду и тушат в этой воде раскаленные докрасна уголья. Стоит только потушить один-два уголька, как тотчас всякий запах исчезает. Или берут и толкут уголь в порошок, зашивают его в подушечку, а эту последнюю опускают в ту воду, куда положен окорок, причем всякий неприятный запах сейчас же исчезает. Но если подобными способами дезодорированный окорок оставить полежать сутки при обыкновенной температуре, то тухлость в нем появляется вновь.

Окорок следует выбирать малосольный, провесный. Посоленный вкрутую или старой солки и долго лежалый в рассоле до копчения окорок в продаже носит название “деревянной ветчины”. Он тверд, сух, малосочен и до приторности солон; иногда при раздвигании мышечных мясных пучков такого окорока видны бывают мелкие кристаллы поваренной соли, которая от избытка ее в рассоле осаждается в твердом виде. Любители и знатоки ветчины, взяв ее кусочек на язык, тотчас скажут вам, с каким окороком они имеют дело.

Следует выбирать окорок хлебной кормки, с плотным слоем жира; чем крепче жир, тем лучше и вкуснее окорок; чем белее мясо, тем моложе свинья и тем вкуснее ветчина. Кожица на

окороке от молодой свиньи, кормленной хлебом, всегда бывает прозрачная, как стекло, мягкая, сочная, всегда хорошо хрустит под зубами, тогда как от свиньи старой, кормленной отбросами и вообще плохого откорма, или у окорока старого посола вкрутую, кожица всегда бывает жесткая, непрозрачиая, сухая, желтоватого цвета, напоминающая собою корку высохшего лимона. Такая кожица не хрустит под зубами и плохо разжевывается. Всегда следует избегать покупки окорока под названием в продаже “маслянки” — это окорок от свиньи, кормленной жмыхами, т. е. отбросами от маслобоен. Шпек у такого окорока мягкий, жидкий, при дотрагивании сильно маслит пальцы, при запекании сильно вытекает, так как жир очень легкоплавкий; а сама ветчина — дряблая, масляная, невкусная, а иногда даже положительно противная на вкус. При всех вышеописанных качествах окорок следует выбирать с более тонким слоем шпека и с более развитым слоем ветчины. Самый лучший окорок должен иметь подкожный сальный слой не толще одного дюйма. Это значит, что окорок получен от свиньи известной английской породы, убитой в более молодом возрасте, именно в то время, когда вес всей туши, при правильном откорме, не доходил до трех с половиною пудов веса. Толщина шпека при заготовке ветчины, особенно при вывозе ее за границу, имеет большое значение. Недаром свиноторговцы и колбасники выучились точно определять эту толщину шпека даже еще у живой свиньи. Мне самому приходилось быть очевидцем, как один из них мерил толщину шпека, подошедши к живой свинье, лаская ее, а между тем потихоньку вонзая тонкий стальной дротик в средину ее спины тотчас за лопатками; и пока шило это проходило по жиру, свинья, по-видимому, не чувствовала боли, а как только жир кончился и начинался укол в мясо, то свинья взвизгивала и убегала в сторону, а свинобоец в этот момент выхватывал шило и показывал колбаснику, какова должна быть толщина шпека данной свиньи. Измерив у одной, свинобоец приступил таким же образом измерять шпек и у других свиней.

При покупке окорока без пломбы и без клейма здешнего убоя и осмотра следует обратить внимание на присутствие крупинок (крупка по-мясницки); для этого следует надрезать его с открытой части в нескольких местах. Крупинки эти, в одиночку и в массе, при сильном заражении, хорошо распознаются простым глазом — это и есть так называемые финны или молодое состояние солитера. Никто не поручится, что при самом строгом осмотре все-таки внутри окорока где-нибудь сидит, притаившись, хоть одна крупинка финны, и тогда нельзя утвердительно сказать, что данный окорок положительно безвреден. Поэтому следует

навсегда отказаться от сырой провесной ветчины, и есть ее лучше вареной и хорошо запеченной в тесте. При этом следует обратить внимание на то, что мясо окорока — плохой проводник тепла, и может случиться, что при варении окорока в центре он не дойдет до надлежащей температуры, и тогда притаившаяся там крупинка финны останется живою и небезвредною для потребителя. Для того же, чтобы температура при варении и запекании окорока могла более равномерно и скорее подействовать в самой глубине окорока, следует его пронзить несколько раз в самой объемистой его части каким-нибудь железным прутом, чрез что получатся ходы вовнутрь окорока, по которым надлежащая температура может скорее проникнуть в центр самого окорока и обезвредить его во всяком случае окончательно. Обстоятельство это чрезвычайно важно в том случае, когда ветчина или окорок не осмотрены под микроскопом и когда никто не поручится, что он не содержит в себе “трихиноза” — болезни, смертельной для человека. Потребитель большею частью покупает уже готовый окорок, “копченый”. Но часто покупают окорок соленый и отдают коптить колбаснику.

Укажу на странный случай порчи или протухлости окороков в самой коптильнице при их копчении. Случается, что окорок поступает в коптильню совершенно свежим, а провисев там неделю, оттуда выходит протухлым. Что за странность? Ведь копчение есть один из способов консервирования, потому что креозот дыма есть противогнилостное средство. Оно пропитывает мясо окорока снаружи и непременно должно проникнуть внутрь во все места окорока. Этим равномерным проникновением креозота в мясо окорока и обусловливается удачное копчение его. Но может случиться, что пустят очень горячий дым, который может произвести запекание окорока снаружи. Тогда значительная часть жира “шпека” выплавляется, под кожею образуется желатинообразная масса, и мясо снаружи настолько свернется от высокой температуры дыма, что через этот свернувшийся слой проникновение креозота очень затруднится внутрь окорока; стало быть, снаружи окорок как будто прокоптился, а внутрь копчение не проникло, и мясо его во время пребывания в коптильне, под влиянием возвышенной температуры, может протухнуть. У окорока, подобным образом запеченного в коптильне, есть свои приметы: кожа у него отстает, между кожею и шпеком — пустота, а иногда вместо пустоты скопление желатины, образовавшейся из студневых веществ подкожной клетчатки. Такой окорок всегда легко узнать при покупке на рынке. Рассмотрим теперь форму окороков.

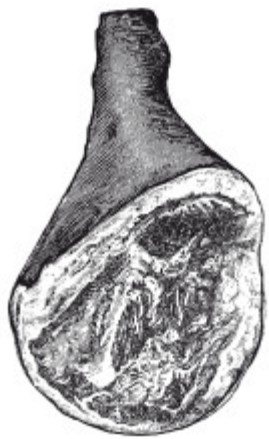
Окорок представляет собою обделанную заднюю часть свиной

туши, которой обыкновенно придана та или другая, обычная в данной местности форма, почему он различается по наружной форме, а также по весу и обработке.

По форме окорока различаются:

1. *Длинный* окорок. Такая вырезка удобна, когда желают оставить при окороке больше мяса, так как прирезываются при этом даже два последние задние поясничные позвонка, которые после варки или запекания окорока могут быть вынуты из него. Остальные кости обыкновенно оставляются в окороке, и требуется, чтобы они не торчали над мясом и чтобы поверхность отреза (мясная) была чисто отрезана. Наши русские тамбовские окорока (мокроусовские), а также и козловские, по преимуществу длинные окорока, в среднем весе от 25 до 35 фунтов.

2. *Короткий окорок* отрезается значительно короче, чем предыдущий, так что в окороке не остаются не только поясничные позвонки, но даже отпиливается верхняя часть тазовой кости.



*Длинный окорок. Тамбовский.*

*Длинный окорок. Козловский.*

Отрез почти плоский, а сало обрезано косо и далеко по краю отреза, так что когда окорок висит, то видно почти одно мясо. Это так называемая американская вырезка окорока, имеющая целью выставить наружу на вид более мяса, чем сала. Получается такой окорок в Англии и Франции по преимуществу от молодых свиней. Рыночный вес короткого окорока фунтов на 15 в среднем.

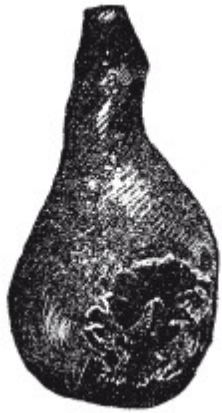
*Короткий окорок.*

*Окорок Армора.*

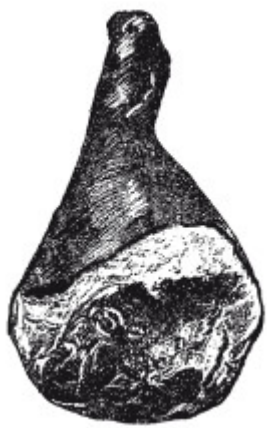
3. *Окорок Армора* вполне сходен с коротким окороком, только он обрезан очень старательно, и ему обыкновенно придается красивая круглая форма, как бы обточенная. Большею частью изготовляются от молодых свиней и представляют очень нежную малосольную ветчину, полученную при посредстве способа соления спринцеванием при помощи помпы.

4. *Манчестерский окорок* по форме подходит к длинному окороку, но отличается от него своею сальностью и меньшею мясистостью, больше поэтому изготовляется от больших, старых и ожирелых свиней. Тазовая кость после запекания или варения у таких окороков вся вынимается довольно легко, а нога у них

отрезывается в коленном суставе. Рыночный вес манчестерского окорока около 30 фунтов.



*Манчестерский окорок.*



*Стаффордширский окорок.*

5. *Стаффордширский* окорок по качествам резки почти одинаков с предыдущим; он немного только шире предыдущего и имеет более плоскую внутреннюю поверхность и гораздо меньше. Эти окорока бывают как шпаренные, так и паленые. В Ливерпуле на рынке шпаренные весят от 17 до 18 английских фунтов, а паленые — от 15 до 16 фунтов. Окорок при палении свиной туши всегда больше теряет в весе, вследствие испарения большого количества воды, чем это бывает при шпарении свиньи. По принятым правилам в Цинциннати, “Стаффордширский окорок” должен быть обрезан коротко, тазовая кость вынута, вылущена в вертлужной впадине, нога обрезана в первом суставе ниже колена; солится спринцеванием при помощи помпы.

6. *Престонский* окорок по своей мясистости одинаков с “длинным”, но вырезан короче, без позвонков, и закруглен, как и

длинный. Он легче, чем последний, и приготовляется преимущественно от молодых свиней.

7. *Гамбургский* окорок. При обрезке принимает почти четырехугольную форму с плоским верхним краем и почти параллельными боками; бедро при этом отрезается коротко. Окорока такой формы приготовляются в Гамбурге, как и показывает самое название, и потребляются в вареном виде. Такой формы окорока специально приготовляли американцы для Гамбурга до запрещения ввоза американского свиного мяса в Германию; посол совершается на гамбургский лад.

8. *Вестфальский* окорок вырезается до конца тазовой кости, которая не вынимается; нога отрезается почти до самого окорока, и последнему придается удлиненная, закругленная форма.

*Престонский окорок.*

*Гамбургский окорок.*

Лучшим рынком для этого окорока может считаться тот же Гамбург, на котором этот окорок имеет от 16 до 20 русских

фунтов. Он приобрел себе известность своею малосольностью и вкусом, благодаря употребляемым при приготовлении его приправам. Едят его у нас в России большею частью сырым, невареным, хорошо и долго копченым, провесным.

9. *Голштинский* окорок обрезается тоже круто, но короче; нога отрезается длиннее. Едят его тоже в невареном сыром виде, только хорошо и долго копченным, провесным.

10. *Ольденбургский* окорок отрезается довольно длинно; вырезается он до конца подвздошной кости (тазовой), и ему обыкновенно придают треугольную форму, такую, какую очень часто придают окорокам и наши засольщики в России. Эта крупная вырезка, наравне с вышеперечисленными тремя немецкими сортами, находит сбыт в Гамбурге.

11. *Йоркский* окорок должен быть мясистым (не плоским), закругленным, с довольно коротко обрезанной ногой. Встречается на рынках в Лондоне, Дании (Копенгагене) и Швеции. Рыночный вес от 14 до 18 английских фунтов. Окорока эти ввозятся в приморские города Вел. Кн. Финляндского. Посол совершается по способу Маргана — инъекцией рассола через сердце — при помощи помпы, причем получается самая нежная малосольная ветчина.

*Вестфальский окорок.*

*Ольденбургский окорок.*

12. *Молодой* окорок, от молодой свиньи, фунтов около 8–9 весом. Если смотреть со стороны кожи, то он имеет форму почти равнобедренного треугольника, основание которого закруглено. Особою известностью эти окорока пользуются в Лондоне. Любители ветчины и у нас в России часто заказывают эти окорока колбаснику.

13. *Свернутый* окорок. Очищается от всех костей, в нем находящихся, свертывается потом по длине, обшивается в полотно и обвертывается туго веревкой. Таким образом выкопченный окорок весит от 4–6 фунтов и находит себе огромный сбыт в Англии. Вот все те формы окороков, которые встречаются в продаже на европейских рынках. И у нас в России приготовляют окорока на различные лады; но немцы-колбасники у нас больше придерживаются в изготовлении немецкой формы окороков. Формы эти придают окороку еще пред их солением, а чаще уже соленым пред их копчением, а некоторые окорока обделываются после копчения. Последние приготовляются для гастрономических магазинов.

## О вредном мясе

*Мясо совершенно негодно к употреблению* главным образом в двух случаях: или оно испорчено от долгого лежанья (тухлое гнилое); или оно происходит от больного животного; в этом последнем случае болезнь весьма легко через мясо передается людям.

В обоих этих случаях продажа подобного мяса для употребления безусловно воспрещается нашим законодательством, а в случае продажи продавец подвергается

законной ответственности в судебном порядке.

1. *Мясо, испортившееся от времени.*

Если в мясе переходит граница мортификации, т. е. необходимое время для вылеживания и размягчения, то оно сейчас же портится, изменяет свой цвет, плотность и другие свойства, почему и можно всегда определить такое мясо. Признаки испортившегося мяса следующие: цвет темный, грязный; мясные пучки теряют свой блеск и разрыхляются; при дотрагивании пальцами ощущается липкость; запах сначала затхлый, а потом отвратительно гнилой; горячий нож, погруженный в мясо, усиливает запах и обнаруживает его даже в самом начале порчи; мясо приобретает щелочную реакцию, поэтому красная лакмусовая бумажка, приложенная к такому мясу, тотчас синеет; иногда на поверхности замечаются белые точки — плесень; жир ослизлый с зеленоватым цветом; в случае сомнения порченое мясо весьма легко можно определить так: обдать его кипятком, и тогда подымающиеся от мяса пары покажут — испорчено оно или нет; само собою разумеется, что навар из испорченного мяса к употреблению совершенно негоден и безусловно вреден, причем если бы даже в таком мясе или наваре был отбит дурной запах, то во всяком случае вред от этих продуктов не уменьшится. Содержатели плохеньких трактирных заведений весьма часто принимают разнообразные меры, чтобы скрыть запах испорченных мясных продуктов, например, вымачивают их в уксусе или хлебном квасе, кладут в них истолченный уголь, зашитый в подушечки, заливают холодной водой и тушат в ней раскаленные уголья и пр.; во всех этих случаях запах гнили исчезает, но вред остается.

• *Возбудители гнилостного брожения.* Порча в мясе происходит вследствие того, что вместе с воздухом проникают в его поры особые гнилостные и плесневые зародыши, повсюду рассеянные в природе и называемые микроорганизмами или бактериями. Если какую-либо часть свежего мяса закупорить герметически в сосуд, в воздухе которого не содержалось бы ни одного плесневого или гнилостного зародыша, то мясо сохранилось бы свежим навсегда. На этом свойстве основаны все способы консервирования мясных продуктов в жестянках. Что касается того вредного влияния, которое оказывают на мясные продукты бактерии, то необходимо пояснить, что испортившееся мясо в начале гниения далеко не так вредно, как сгнившее совершенно, причем степень вреда зависит от большего или меньшего накопления яда тех микроорганизмов, которые возбуждают гниение.

• *Условия, благоприятствующие и не благоприятствующие*

*порче мяса.* Если испорченное мясо будем нагревать до температуры кипения, то все микроорганизмы, вызывающие гниение, хотя и погибнут, но вред от яда, образованного ими, останется в своей силе, и вредное его действие не уменьшается даже при самом продолжительном кипячении или нагревании при возможно высокой температуре. Если испорченное мясо заморозим, то яд бактерий гниения останется в мерзлом мясе, нисколько не потеряв своих вредных свойств. Ниже 3° тепла и выше 40 °С действие на мясо вредных микроорганизмов затрудняется и даже совершенно прекращается.

Мясо, изрубленное на мелкие куски, портится скорее, чем в более крупных кусках или целой туше, так как чем мельче кусок, тем большую он имеет поверхность сравнительно с массой и, стало быть, тем больше на него могут действовать вредные бактерии воздуха, и наоборот, чем кусок крупнее и поверхность его относительно массы меньше, тем и действие вредных микроорганизмов уменьшается. Мясо с перерубленною костью скорее загнивает у кости, потому что воздух вместе с микроорганизмами легко проникает вовнутрь мяса через поры или канальцы костей.

Микроорганизмы гниения скорее размножаются при влаге и сырости, чем в сухом воздухе; поэтому для мяса всякая сырость весьма вредна, и при остальных одинаковых условиях в дождливое, сырое время мясо портится скорее, чем в сухое, равно как скорее портится у суставов, где происходит скопление суставной влаги (сеновии). Что касается до влияния света на бактерии гниения, то в темных помещениях они размножаются гораздо быстрее, чем в светлых; поэтому мясо лучше сохраняется в светлой кладовой, нежели в темной.

Всякая нечистота в помещениях, где сохраняется мясо, пыль на стенах, прилавках, на полу — все это способствует скорейшей его порче. Если прикоснуться к поверхности мяса нечистыми руками или разрезать его грязным ножом, то мясо получает также быструю наклонность к гниению. Нечистая, немытая посуда, в свою очередь, благоприятствует размножению микроорганизмов. Так как покойное состояние воздуха весьма благоприятно для размножения бактерий, то необходимо, чтобы в погребах и ледниках, а равно и вообще во всех помещениях, где сохраняют мясо, были устраиваемы вытяжные трубы и вентиляторы, которые бы постоянно приводили воздух в движение; под влиянием токов воздуха мясо будет обветриваться и осушаться снаружи, а вследствие этого на нем тогда образовывается род роговой блестящей пленочки, защищающей его от прорастания, т. е. от влияния бактерий гниения.

2. *Мясо и органы от больных убойных животных.*

Для того чтобы неспециалист, не ветеринарный врач, а простой обыватель, изучающий кулинарное искусство и домоводство, мог бы ясно отличить больное мясо от здорового, нами устроен мясной музей, где в количестве 500 восковых моделей в наглядной форме представлены все виды и особенности нормального мяса и рядом с ним — все виды и особенности ненормального мяса и органов, пораженных различного рода болезненными процессами. Опыт за 15 лет нам показал, что подобные контрасты при сравнении здоровых и больных убойных мясных продуктов нашего мясного музея на первых же порах сделались доступными для понимания и запоминания не только образованных и маломальски развитых людей, но и всякого грамотного или даже и вовсе безграмотного посетителя музея. Тут, стало быть, хорошо оправдалась ходячая пословица: “Лучше один раз видеть, чем сто раз слышать или десять раз читать”. Поэтому и в настоящем кратком популярном мясоведении нахожу неудобным и неуместным задаваться подобным изложением специального предмета о больном мясе и больных органах убойного скота. Вместо этого нахожу полезным предложить читателю прямо войти в наш мясной музей и посмотреть, что там находится и чем больные мясные продукты по наглядности отличаются от здоровых. Первым делом при посещении музея следует обратить внимание на следующие коллекции:

**1. Мясо и органы от чахоточных или туберкулезных животных**

Тут представлена целая коллекция так называемой жемчужной болезни рогатого скота (жемчужница) или, как ее называют, “туберкулез”, “чахотка” убойных животных. Известно, что ежели мясные продукты поражены будут этою болезнью, то они могут вызвать у потребителя, предрасположенного к чахотке, названную болезнь, и жизнь такого человека будет в опасности, но, кроме того, этот же субъект может передать потом эту болезнь и другим близким к нему людям, тоже предрасположенным к этой болезни. Вот легкие, сердце, печень, бронхиальная железа, почки, селезенка, часть рубца и сетки, часть брюшины, часть мясной туши со стороны внутренней поверхности ребер и пр. — все это покрыто на поверхности отдельными или слившимися жемчужинами, потреблять в пищу которые очень опасно, особенно в непроваренном и непрожаренном виде. Побывав в музее и осмотрев эту жемчужную коллекцию, потребитель потом,

покупает ли он, например, почки на рассольник или на тушенные в сметане, выбирает ли он рубец на польские фляки, покупает ли ливер и печенку на фарш в пироги — он сейчас же обратит внимание на то, нет ли где-нибудь жемчужины, сидящей на ножке, твердой как камень, или более рыхлой как сыр, или расплывчатой, гноевидной как сметана, и раз он заметит такую ненормальность, он не купит уже такого продукта и не станет потреблять его.

## 2. Органы от ящурных убойных животных

Теперь посмотрим следующую ящурную коллекцию, состоящую из моделей, представляющих собою целый ряд воловьих и коровьих языков, бычьих морд и ног, идущих на студень, которые обыкновенно разносятся по городу на лотках разносчиками в опаленном или ошпаренном виде. Болезнь эту ветеринары называют афтою или, попросту, ящуром, язычницей или рылокопытною болезнью, которая, между прочим, у потребителя этих продуктов может вызвать во рту и на губах, а также и на языке пузырчатый и язвенный стоматит, а у поваров, кухарок и стряпух-хозяек, которым приходится вести стряпню на кухне, у них, при обмывании означенных больных органов в воде пред их варением, могут заразиться и нарвать пальцы у ногтей и сойти ногти, особенно если на пальцах имеются так называемые заусеницы. И тут достаточно один раз взглянуть на ящурную коллекцию, чтобы потом навсегда запомнить и приметить ненормальности. И в этом случае потребитель, побывавший в музее, покупает ли он язык соленый, копченый или свежий, чтобы отварить и подать его с картофельным пюре или под соусом хрен, выбирает ли он на студень морды или ноги для людской, он тотчас обратит внимание на то, нет ли где-нибудь пузырей или изъязвлений и вообще нарушения целости; в противном случае он не купит ни того, ни другого.

## 3. Болезнь лучистого грибка, или актиномикозис

Коллекция эта не менее достойная внимания и осмотра, состоящая из моделей восковых и объектов натуральных. Представляет она болезнь лучистого грибка, или так называемый актиномикозис рогатого скота.

Болезнь эта тем страшна, что передается всем другим домашним животным, а главное, поражает и человека, производя в нем еще большие разрушения, чем туберкулез. Начинается

обыкновенно с поражения губ, полости рта, подчелюстных желез, языка, гортани, заходя потом в кости верхней и нижней челюсти и поражая их с громадным вздутием костей ткани. Вот представлена вся левая половина головы черкасского быка с сильным подкожным поражением. То же замечается и на поверхности кожи вола, покрытой волосами. А вот та же болезнь проникла в подчелюстные железы и в самые легкие. Что болезнь эта передается человеку, укажу на следующий факт. В клиническом институте В. Кн. Елены Павловны лежал больной помещик, который умер при явлении страшного разрушения языка, гортани и пр. лучистым грибком. “Откуда могла зайти болезнь?” — задает вопрос знаменитый покойный профессор Эйхвальд студентам. “Не имел ли помещик какого-либо соприкосновения с больной скотиной, у которой болезнь эта принимает форму хронического течения?” И тогда выступает супруга помещика и говорит: “Помнится мне, что у одной коровы в нашем имении была на челюсти какая-то твердая опухоль и что покойник очень любил свое стадо коров.

Ежедневно, вставши утром раньше всех, заходил на кухню, нарезал ломтиками черный хлеб, солил и отправлялся на скотный двор, давая при этом коровушкам по кусочку хлеба, он их ласкал, трепал по шее и тою же рукою отламывал кусочки хлеба и клал себе в рот”. “Теперь все понятно, — сказал профессор. — Он заразился слюною больной коровы с опухолью актиномикозиса на морде, и это верно, с этим надо считаться”.

## 4. Пузырчатая глиста, или эхинококки

Следующая восковая коллекция представляет внутренние органы, на поверхности и внутри которых заметны какие-то водяные пузыри различной величины, начиная от горошины до объема детской головы. Это так называемая пузырчатая глиста, или эхинококк (молодое состояние цепеня, живущего в тонких кишках собаки и кошки). Сами по себе эти пузыри, если бы попали в пищу человеку, не принесли бы никакого вреда. Но в руках “кошатника”, т. е. того продавца, который на лотке разносит эти органы с пузырями по дворам, на продажу кошкам и собакам в сыром, невареном виде, они представляют косвенный вред, ибо, заражая собак и кошек глистами, тем самым представляется более или менее вероятный случай заразиться зародышами этих глист при посредстве домашней собаки и кошки. Так что, в конце концов, точно такие же пузыри могут вырасти и у человека. Эти пузыри могут поселиться не только в легких, печени, почках и селезенке, но и проникать в самое

сердце или, еще хуже, могут проникнуть в мозг человека, и тогда он обязательно сойдет с ума. Тут же представлены препараты с перерожденными пузырями эхинококка, которые по ошибке можно принять за жемчужную болезнь. (*Для того чтобы быть уверенным в отсутствии пузырей или затвердений эхинококков в легких и печени, следует последние разрезать на тонкие пласты, а легкие — прощупывать.*)

## 5. Мясо и органы, пораженные гнойными нарывами

Вот мясо и органы, пораженные гнойниками. Часто эти гнойные нарывы выпячиваются на поверхность, а иногда сидят в глубине. При разрезе из нарыва вытекает иногда жидкий гной, как сливки, в другой раз погуще, как сметана или как картофельное пюре, а иногда выдавливается густая сыровидная масса. Во всяком случае, для того чтобы быть уверенным в отсутствии гнойных нарывов в глубине (в толще) органов, следует последние разрезать пред их приготовлением на тонкие пласты.

## 6. Печеночные глисты-двуустки

На моделях видно, как эти глисты набиваются в желчные ходы печени, изменяя их эластичность в жесткую хрящевую массу. Поражение бывает чаще в печени коров, чем у быков; а еще чаще у овец. Зато печень телят всегда почти бывает чиста от глистов и всякого рода ненормальностей.

## 7. Финны в говядине

На выставленных моделях мяса, а также языка и сердца убойного крупного рогатого скота простым глазом можно хорошо и отчетливо заметить мелкие пузырьки, в средине которых ясно просвечивают крупинки. Эти образования суть не что иное, как молодое состояние или зародыши глиста невооруженного цепеня. Если не проварить или не прожарить такое мясо и органы, то у потребителя, в тонких кишках, может образоваться большой ленточный глист, причиняющий много страданий человеку. Иногда матерям советуют для улучшения питания скоблить детям сырое мясо говядины; в этом случае при заражении говядины они могут очень легко наскоблить упомянутые крупинки и дать в сыром виде детям, у которых, обыкновенно, и образуются от этого ленточные глисты, вызывающие сильные страдания и крайнее

истощение.

## 8. Финны в свином мясе

На выставленных моделях исключительно свиного мяса (свиной сырой окорок, вареная ветчина, свиное сердце) простым глазом можно отчетливо видеть мелкие пузырьки, в средине которых ясно просвечивают крупинки. Эти образования суть не что иное, как молодое состояние ленточного глиста-солитера или так называемого вооруженного цепеня, живущего в тонких кишках человека. Эти пузырьки известны в просторечии под именем “крупки” или “крупы”. Слабое заражение, говорят, есть можно, но только после проваривания и прожаривания настолько, чтобы температура прогревания внутри куска ветчины достигала не ниже 60 °С. В противном случае любители сырой копченой ветчины, и притом не осмотренной ветеринарным врачом, рискуют заразиться солитером. Большое преступление или нравственную ответственность несут родители, дающие своим детям непропеченную или хорошо не проваренную ветчину.

## 9. Ноздреватая ветчина и солонина

На выставленных моделях ветчины и солонины представлена ноздреватость; это такое явление на поверхности разреза, как будто кто-то вилкою или толстою иглою испещрил эту поверхность. Если эти ноздри разной величины, и притом пустые, так что из них игла ничего не извлекает, то такая ноздреватость ветчины и солонины селитряного происхождения, т. е. переложили селитры при посоле, а продукты соления и подрало, как говорят засольщики-мясники. Такая ноздреватость безвредная. Если же ноздри одинаковой величины и более или менее округленные, и притом содержат в себе свернувшиеся белые комочки, удобно извлекаемые иглой или шпилькой, то такая ноздреватость ветчины и солонины носит название “ноздреватости финнозного происхождения”. Такая ветчина и солонина не безвредны для потребления, и, во всяком случае, для обезвреженія их требуется проваривание и прожаривание, и притом настолько, чтобы температура прогревания в центре кусков доходила до 60 °С.

## 10. Трихинозная свинина

Если разрезать ветчину, даже сильно зараженную трихинами,

то на ее поверхности простым глазом почти ничего нельзя заметить. Поэтому на представленной модели трихины изображены в том виде и в тот момент, когда поверхность рассматривается чрез увеличительное стекло. Здесь для наглядности и представлены они в виде крупных яиц, расположенных между мышечными волокнами. Некоторые из них надрезаны или вскрыты пополам лезвием того ножа, которым делался разрез, и тогда вскрытая капсула обнаруживает внутри свернувшуюся спиралью трихину в виде змейки или маленького круглого глиста. Если такое мясо съесть, то, пройдя чрез желудок, капсули трихин (скорлупа) растворятся в нем, и трихины сделаются свободными, проскользнут в тонкие кишки и там плодятся. Молодое поколение, в виде мельчайших червячков, в количестве многих миллионов, расползается по всему телу, причиняя смертельный вред человеку. Ввиду предосторожности от заражения, следует потреблять окорока исключительно с пломбами осмотра их под микроскопом, и то лучше пропеченными и хорошо проваренными до 60 °С.

## 11. Туберкулезное вымя

Далее на восковой модели представлен продольный разрез вымени и сосков, пораженных туберкулезом у дойной коровы. При этом не только само вымя в пищу нельзя допустить, но и молоко было вредно и заразительно, особенно для предрасположенных к туберкулезу детей. На другой модели представлена поверхность вымени с сосками, у основания одного из них, с прорвавшимся гнойным туберкулезным абцессом. И в этом случае молоко абсолютно вредно, даже хорошо прокипяченное. Глядя на эти модели, у посетителя музея невольно складывается убеждение, что прежде чем доить и пить молоко сырым и даже кипяченым, полезно бывает предварительно осмотреть и хорошенько прощупать вымя и соски у коровы после тщательной выдойки, нет ли там каких-нибудь узлов и затвердений.

## 12. Сапная зараза от конины

Различные образцы конины представлены в виде отдельной коллекции: среди нее представлена коллекция страшной болезни сапа лошадей, убиваемых на конину в пищу людям, и эта смертельная болезнь переходит и на людей. В Петербурге живет 40 000 татарского населения, питающегося кониной. Для

продовольствия этого населения существует в Петербурге 8 лавок для продажи конины и городская конебойня, где убивается до 8000 лошадей в год; все эти лошади перед убоем и после убоя осматриваются ветеринарным врачом, причем все наблюдаемые случаи сапной заразы задерживаются и уничтожаются. Тут и представлены: коллекция сапа в легких (легочный сап) в виде мельчайших гнойных узелков, коллекция сапа в носовых полостях и на хрящевой носовой перегородке (носовой сап, сопровождающийся истечением) в виде сапных узлов и коллекция сапа на коже в виде кожных гнойных нарывов (кожный сап).

### 13. Чума рогатого скота и чума свиней

Болезни эти хотя сами по себе и не влияют вредно непосредственно на потребителя, но тем не менее могут оказать огромный вред в сельском хозяйстве или причинить его каждому обывателю, держащему у себя скот, тем, что через продажу такого мяса на пищу могут успешно распространяться сказанные болезни на домашний скот.

### 14. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота

Болезнь характеризуется особым изменением-опеченением легких, которые так оплотневают в некоторых более или менее обширных частях, что по твердости положительно напоминают печень. Болезнь человеку не передается, а заразительна лишь для соответственного рода животных. Такое же опеченение легких представлено и от крупозного воспаления у всех убойных животных и инфлуэнцы лошадей (грудная форма).

### 15. Восковидное перерождение мяса

А вот представлено мясо, похожее на воск или парафин, а также и другие виды перерождения мяса и органов.

### 16. Мясо с волосами

Целая коллекция естественных препаратов: куски мяса, среди которых в глубине сидит целый кокон волос; на одном препарате этот волосяной кокон крошечный, на другом он с голубиное яйцо, на третьем — с куриное, на четвертом — с гусиное яйцо. Тут же рядом целые большие клочья рыжих волос, вынутые из толстого филея мясной туши, образование которых в самом мясе

представляет интересную игру природы.

Любопытная история с такого рода волосами однажды вышла в камере мирового судьи. Один мясник из своей лавки продал кусок мяса. Он не только не знал, но и не мог подозревать, что в этом куске, в центре, сидит целый кокон волосяных образований в капсуле. Мясо было куплено одною зажиточною госпожою, в доме которой, во время каникул, собралась к обеду учащаяся молодежь. За обедом был подан упомянутый кусок, и когда хозяйка дома, вооружившись филейным ножом, начала резать порции каждому, то вдруг, к удивлению всех обедающих, при вырезке куска в глубине раздалось шипение и почувствовался отвратительный запах, наполнивший всю столовую. Все вышли из-за стола. Что же оказалось? В куске мяса сидела волосяная киста, которая, распарившись, растянула газами жирных кислот свою капсулу. Капсула освободилась от напряжения, когда коснулось ее лезвие ножа. Это необычайное и неприятное явление повело к судебному процессу. Мясник был привлечен к судебной ответственности и сначала был осужден на две недели под арест за продажу мяса с волосами, несмотря на то, что он всячески доказывал, что всю свою жизнь продавал и продает только одно мясо, а волосяною торговлею никогда не занимался — и что мясо это осмотрено было на бойне ветеринаром. Дело было рассмотрено снова, по вызове нас, экспертов; тогда в суд была представлена мною целая коллекция подобных же образований, собранных в мясном музее, и было доказано, что тут своего рода игра природы и что мясник тут ни при чем. Таким образом, благодаря собранным препаратам музея невиновность человека была доказана и честь восстановлена.

## 17. Желудочные и кишечные волосяные камни

Но в том же музее собраны волосяные шары и в другом роде. Все они вынуты из желудков или кишок убойных животных. Из них те, которые поменьше, не причинили еще вреда животному своим присутствием в пищеварительном тракте, а вот которые побольше, те застряли при переходе тонких кишок в толстые, произвели закупорку и послужили тем самым причиною смерти животного. Шары же величиною в голову человека и больше не могут пройти в кишки и остаются в желудке, иногда разрывая его. От какой же причины образуются эти волосяные шары? Они появляются у быков от дурной привычки их лизать друг друга или самого себя. У быков и коров язык шероховатый, как щетка, и во время лизания на нем образуется клок шерсти, который и проглатывается животным. Затем таким же образом накопляется

и проглатывается второй клок, третий и т. д. В желудке эти порции волос прилегают друг к другу и под влиянием круговых движений его сбиваются в шары, которые, достигнув известной величины, на поверхности отшлифовываются, а потом из первого желудка поступают во второй, третий и четвертый, наконец, проникают в кишечный тракт и там или проходят наниз, не задерживаясь, или же при переходе тонких кишок в толстые, в наиболее узком месте, застревают и служат причиною смерти. К сожалению, эту дурную привычку усваивают и люди. Вот хранится волосяной шар, который вынут при переходе тонкой кишки в слепую при вскрытии трупа одного мещанина — квасовара. Умер он в Обуховской больнице от воспаления брюшины, образовавшегося от закупорки кишечника волосяным шаром. Такие шары образуются у людей от беспощадного грызения своей бороды и своих усов. Есть также указание, что такие же коконы образуются и у тех воспитанниц, по преимуществу в закрытых учебных заведениях, которые усваивают себе плохую привычку грызть кончик своей косы. Так или иначе, из этих вещественных доказательств ясно видно, что дурные привычки одинаково присущи как быкам, так и людям, и что, во всяком случае, собирание этих шаров напоказ в музее да послужит назиданием публике.

## 18. Фальсификация мяса отбросами

Любопытно посмотреть на препараты, опечатанные полковыми печатями гвардейских полков. Это засушенные куски печени, печенок, легких, селезенки, грудо-брюшной преграды, кишок, требушины и прочих внутренностей. Чем же замечательны эти натуральные объекты? Все они доставлены из полковых хозяйств, за печатями и при отношениях. С первого раза, глядя на эти куски, никому в голову не придет, что они служили для фальсификации мясной туши при ее замораживании.

Дело вот в чем: зимою все мясные лавки в Петербурге завалены мерзлою говядиною (или, как говорят, мороженым мясом). Привозится оно сюда из Оренбурга, Козлова и других городов в виде цельных мерзлых туш, которые там, на месте, замораживаются специально для отправки в столичные рынки. Между тем внутренние органы остаются там, на месте, без всякого сбыта, их там некуда деть, так как нет на них спроса и потребителя. Мясники для того, чтобы получить привес, режут эти органы на мелкие части и нашпиговывают ими мясные части туши, так точно, как нашпиговывается мясо в кухонном искусстве свиным шпеком. Операция эта производится в то время, когда

туши, вывешенные на мороз, начинают замерзать. Обыкновенно для этого широким ножом в туше делаются прорезы, и туда напихивают куски кишок, требушины, сычугов, книжек, селезенок, печенок, сердца, дыхательного горла с легкими, грудобрюшной преграды и пр. Поверхность разреза прибивается ножом, хорошенько сглаживается, и так все замораживается. Порезы почти незаметны бывают снаружи, и только опытный глаз мясника или мясоведа их различит в мерзлой туше. Да и никому в голову не придет, чтобы там, внутри, были куски этой дряни. А между тем мясная туша кажется после этого толстой, мясистой и привлекательной на вид. Когда же такая мясная туша, по привозе в Петербург, попадет, например, в солдатский котел, то в котле, при нагревании, из нее начинают выползать эти куски наружу по очереди, как змеи, и всплывать на поверхность. Заведующий полковым хозяйством, дежурные офицер и врач и другие при этом приходят в недоумение: “Откуда взялась печенка, селезенка и пр.?”, “Каким образом попала кишка, да еще хорошенько не вычищенная и пр.?”. Большинство для выяснения таких недоразумений отправляются в мясной музей, и тут дело выясняется, а препараты высушиваются и остаются документами для ознакомления посещающих музей заведующих хозяйством, экономов, экономок; да и всякому интересно иметь понятие об этой удивительной и неслыханной фальсификации мяса органами.

## 19. Надутые поросята и телятина воздухом

Фальсификация мяса воздухом практикуется давно и повсюду. Тут представлены поросята и телятина, надутые воздухом, и они же до надувания, после чего имеют огромные разницы, а вес их оказывается один и тот же. Хотя нельзя сказать, чтобы надутое мясо представляло собою безусловный вред (если оно, однако, надувается не ртом, а мехом), но тем не менее это представляет собою обман публики, ибо товар увеличивается в объеме вдвое, втрое и кажется на глаз потребителю виднее, пышнее, сочнее и белее, а потом когда потребитель купит и зажарит таковое надутое мясо, то воздух от теплоты расширяется и уйдет прочь, а мясо спадется и очутится таковым же, каким было до надувания. В Петербурге надувание мяса теперь запрещено.

Надутое мясо, в парном состоянии, всегда можно узнать по особому хрусту, который слышен при надавливании пальцем на мясо. В мороженом, надутом мясе хруст не ощущается, и поэтому надо обращать внимание на то, нет ли надрезов на конце ног у

поросенка или у кости телячьего окорока. Если надрезы имеются, то мясо надуто.

Остальные многочисленные случаи ненормальностей мяса и органов в виде восковых моделей музея представляют собою объекты более специального характера, а посему здесь об них говорить не будем, так как эта книга не представляет собою специального учебника мясоведения.

# Алфавитный указатель блюд


Артишоки
Баригуль…….444
Баба
заварная украинская…….. 714
кружевная…….. 712
лимонная…… 710
ромовая к кофе или к чаю……..711
Баклажаны
икра из баклажан на закуску…… 597
по-гречески……596
фаршированные…….. 631
Баранина
окорок бараний (жиго де мутон),
жареный……. 434
отбивные бараньи котлеты
в кляре……443
отбивные телячьи, бараньи
или свиные котлеты……350
пилав из бараньей грудинки…… 226
седло баранье……650
эпиграммы из барашка…….. 514
Беф
а-ля мод…….. 647
антрекот де-беф жаренный
на рошпоре…… 231
антрекот де-беф жареный……230
антрекот де-беф тушеный……230
беф-андоб а-ля Бордолез…….. 641
беф-бульи……..205
беф-дюшес……646
беф-пайль…….. 387
беф-строганов…….. 601
брезе (натуральный)……..380
гляссе……571
лангет де-беф……646
эстуфатто……186
Бисквит обыкновенный……..688
Битки по-казацки…….. 607
Бифштексы……..148
жаренный на рошпоре…… 149
жаренный на сковороде……148

Бламанже…… 151
Блины
блинчики суфле панке…….. 339
гречневые простые……..671
гречневые царские…….. 667
красные…….. 672
царские (пшеничные)……. 673
Борщ
борщок с дьяблями…….. 322
малороссийский…….172-175
польский…… 212
постный с грибами…….. 524
Бриош…… 701
Булки постные…… 703
Бульон
белый……23
желтый……..16
красный……23
минутный……31
паровой……31
с блинчатыми пирожками……. 135, 137
Вареники…….355
Варенье
из барбариса……. 737
из брусники…… 735
из виктории…… 735
из вишен…… 738
из груш и яблок…… 740
из зеленого крыжовника…… 736
из кизиля…… 739
из китайских яблочков…….. 741
из красной и черной смородины…. 731
из лимонов……. 737
из листьев шиповника…… 732
из малины…….. 733
из персиков и абрикосов…… 739
Ватрушки из сдобного теста…….. 175
Вафли……298
из кислого теста…… 347
Ветчина
вареная (натуральная)…….. 577
запеченная в тесте……..644
Винегрет

из рыбы……..565
с соленой рыбой……..554
Волован
волованчики с мозгами……..410, 480
финансьер…….. 619
Гарнир
андалузский……..646
итальен……565
Глинтвейн…… 679
Гляс…… 94
Голубцы……602
постные…….. 532
Горох
с гренками…….554
Гренки
из гречневой каши…….. 193
мелкие……. 291
Грибы
белые в сметане…… 614
шампиньоны а-ля пуллет…….. 501
Гулаш венгерский…….604
Гусь
жареный с яблоками……264
Демигляс……94, 414
Дрохва
жареная……..663
Дичь
консоме из дичи…….. 27, 450
котлеты марешаль из дичи…… 412
паштет из дичи…….. 587
суп-пюре из дичи…….. 513
сыр (фромаж) из дичи……580
шартрез из дичи……508
Желе
желе-ералаш……309
из вина……260
из красной и черной смородины…. 731
из ягод…….. 178
масседуан…… 522
московит…….. 415
Женуаз заварной (бисквит)……689

Заяц
в сметане…… 214
сивэ……..659
сыр из зайца……..580
Земляная груша…… 632
Зразы
а-ля Нельсон……..286
из судака (попьеты)…… 377
отбивные……286
рисовые…….. 537
Индейка
галантин из индейки……..589
фаршированная…… 324
Кабачки фаршированные…….. 632
Каймак замороженный…… 472
Какао…….. 681
Камбала
во фритюре……665
жареная……..664
на белом вине……664
Канапэ…….. 597
Капуста фаршированная…….268
Картофель пайль……428
Каша
гречневая рассыпчатая…….. 307
гурьевская горячая…….. 326
гурьевская замороженная……446
Квас
лимонный…….. 747
сухарный…… 746
хлебный…….. 745
Кекс английский……700
Кексы сырные…….420
Кисель
из ягод…….. 533
миндальный……..555
Кольца миндальные…….. 715
Компот…….. 157
Консоме……..24
из дичи……..27,
450
из курицы……27
из овощей и кореньев……27
мясной……25

навэ глясе…….. 494
с кнелью……. 362
томат…… 487
Коренья сладкие…… 633
Корюшка
марешаль……450
маринованная…… 761
паровая под соусом
с капорцами…….. 529
Котлеты
в папильотах……495
д'артуа……386
д'воляйль…… 422
зингара……398
из дикой козы…… 661
картофельные с грибным соусом… 541
марешаль из дичи…… 412
новомихайловские…….. 657
пожарские…….. 312
рубленые…… 163
рыбные……550
телячьи соте……..428
Кофе…….. 679
турецкий……680
Крем
баваруаз (рис императрис)……390
ванильный……188
кофейный заварной……271
яблочный…… 351
Крендель шафранный…….. 704
Крустад д'омар…… 570
Крюшон……. 678
Кулебяка московская……635
Кулич
более простой…… 723
шафранный……709
Курица
отварная с рисом
под белым соусом…… 177
Курник……..639
Кюммель-нухен…….. 718
Ланспик…… 28
из телячьих ножек, головки
или воловьих ног…….. 28

Лапша…… 263
Лещ
фаршированный…….. 342
Льезон…… 36,
93
Мазурек
из «Бакалия»……706
из песочного теста…….. 707
марцепанный……706
на дрожжах……705
Макароны огратен…….. 615
Масло
а-ля метр д’отель……97
жареное бер-нуар…….. 99
монпельерское…… 99
раковое…….. 98
Масседуан из разной зелени
и овощей…….. 515
Мателот из налима…… 610
Мервейль…….. 722
Меренги
заварные (итальянские)…… 722
сухие……721
Морковь или коротель
а-ля Метр-Дотель…….. 633
Мороженое
«гранит»……466
вишневое…… 551
ореховое…….. 318
сливочное…….. 142
фисташковое…….. 226
шатобриан……..428
шоколадное…… 314
Мусс
заварной……406
земляничный…….. 197
Мясо
по-гусарски
или гусарская печень……246
сладкое а-ля Периге…… 624
тушеное с гарнирами
(беф-эстуфатто)……186
Наливашники постные…….. 547
Наливка

абрикосовая…….. 744
вишневая…… 745
наливка запеканка
черносмородинная…….. 744
Огурцы фаршированные…… 634
Окуни (или караси) в сметане…… 156
Оладьи…….. 332
с яблоками……530
Омлет фаршированный…… 625
Осетрина
марешаль……664
по-русски……458
свежая и соленая…… 772
Парфе……371
из свежих фиалок……509
из чая…….. 510
пралине…….. 422
Пассеровка
белая горячая…… 89
красная…… 89
холодная……92
Пасха
заварная…… 675
красная (запеченная)…… 677
сырая (царская)…… 675
творожная…….. 674
царская (с пенками)…… 676
шоколадная на сметане……. 673
Паштет
горячий……..620
из дичи…… 587
огратен……584
Печенка
воловья……354
телячья соте……..354
Печенье
английское мелкое к чаю…….. 716
итальянское…….. 716
мелкие печенья…… 727
песочное (зандкухен)…… 720
постные печенья на розовой воде… 538
Пирог
воздушный (заварное суфле
из яблок)……220

из кисло-слоеного теста……..311
неаполитанский…… 697
с черносливом……..558
сладкий с яблоками…… 216
Пирожки
блинчатые…….. 137
из кислого теста…… 185
канелоны……443
королевские……..450
пайль……506
пти-буше и волованчики…….. 410
слоеные…….. 161
тарталетки…….. 513
Пирожное
пат-а-шу и эклеры…… 725
слоеные…….. 719
тарталетки с кремом и релижье….. 726
Питье
американское…… 679
Пломбир
малиновый……282
сливочный…….. 167
фисташковый…… 516
Поросенок
вареный, фаршированный
(рулет)…… 651
жареный фаршированный……306
холодный…… 575
Похлебка
грибная……528
из корюшки……540
куриная…….. 252
Почки
воловьи в сметане……346
телячьи соте……..599
Пуддинг
абрикосовый…….. 381
дипломат…… 491
из белого хлеба……303
из творогу……..359
нессельроде……496
плумм-пуддинг……502
рисовый…….. 207
Пунш гляссе……464

Пюре……..368
из зеленой спаржи…….. 370
из картофеля…….. 167, 371
из каштанов…….. 371, 413
из луку……..369
из моркови и сельдерея…….369
из различных ягод…….. 742
из репы……369
из свежих помидоров……..369
из чернослива……..558
из шампиньонов…….. 370
из шпината…….. 370
из щавеля…….. 314, 370
Равиоли…….. 616
Раки…….. 773
а-ля бордолез…….. 612
по-польски…….. 613
по-русски…….. 613
Рассольник
грибной……..543
из телячьей грудинки…….. 267
консоме…….. 419
рыбный (новотроицкий)……305
с гусиными потрохами……285
с почками…….. 224
Растегаи
к ухе……203
московские…….. 279
Ризотто…….. 622
Ростбиф
с гарнирами…….. 139
холодный……571
Рулет
из бисквита…….. 720
фаршированный…….. 253
Рыба
белорыбица по-новгородски…….. 543
заливное из ломтиков рыбы…….564
отварная с соусом……365
по-гречески…….. 525
под маионезом……..563

тельное из рыбы…….. 194
холодная с гарнирами…… 562
цельная заливная……..564
Рябчики
жареные (натуральные)……259
маионез из рябчиков…….. 593
сальми из рябчиков…….. 472
шофруа……580
Саварен…….. 702
Саго на вине…… 526
Салат
из ершей……569
оливье…….. 595
Седло
дикой козы (серны)……650
баранье……650
Селедки
для закуски…… 597
маринованные…….. 762
Селянка
московская на сковороде……..608
с соленой рыбой на сковородке….. 547
рыбная на сковороде……..609
сборная……258
сборная мясная…….. 301
Сиг…….. 772
о’бер-нуар…….. 514
по-шведски или по-фински…….. 519
сижки или судачки Кольбер……..411
Смоква из рябины, яблок, слив
и проч…… 743
Солонина…….. 643
натуральная…….. 643
Сосиски соус томат……599
Соус
белый с капорцами…….. 195
велюте……100
голландский……..405
дьябль……..663
женевский……..663
кольбер…… 367
кумберланд…… 579
мадера……600
маионез…….. 594

норманд…….. 379
обер…….. 367
периге…….. 625
пикант…….. 314
провансаль……426
пуаврад…….. 662
пуллет…….. 501
равигот…….. 573
сабаион……382
соус-робер…….. 647
субиз…….. 436
тартар…….. 427
хренный…….. 207
шофруа белый……584
шофруа красный……584
эспаньоль……100
Спаржа……..405,
779
Стерлядь
жареная……471
паровая…….. 470
Судак…….. 773
кокили……609
крем аспази……396
о'гратен……..420
орли……426
попьеты или зразы…….. 377
сижки или судачки кольбер……411
соте……..480
Суп
ботвинья с рыбой…….. 335
буйабез по-марсельски…….. 518
гарбюр……499
жульен……469
из апельсинов и саго……..544
из свежих кореньев и зелени…….. 557
из телячьей головки (потаж фосс
тортю)…….. 478
кресси……311
московский раковый…….. 278
озейль……385
окрошка…….. 341
освежающий из овощей…….. 336
ошпо…….. 393

пот-о-фе…… 433
пот-о-фе крутопо…… 433
руаяль…….. 376
русский……146
с вермишелем и томатами…… 537
с клецками…… 229
с пельменями…… 329
с рисом и с томатами……317
с ушками……546
с фрикаделями…….. 274
сладкий из сушеных фруктов…….. 541
уха…… 201
щучина……349
Суп-пюре
из гороха с ветчиной……..290
из дичи…… 513
из зеленого горошка……402
из земляной груши……..506
из картофеля…….. 353
из курицы (Потаж а-ля Рен)…….425
из перловой крупы…….. 183
из раков или Биск де кревиз……. 441
из свежих огурцов……..456
из свежих помидор……..245
из спаржи……409
из томатов (консервов)……..245
из цветной капусты, репы,
моркови или тыквы…….. 161
из шампиньонов……..358
Суфле
заварное из яблок (воздушный
пирог)…….220
из тыквы…….. 634
из чернослива……..265
Сырники книжками…….. 275
Телятина
а-ля крем……296
головка телячья фаршированная… 573
гренадины из телятины……649
грудинка фаршированная…… 236
котлеты телячьи соте……..428
ланспик из телячьих ножек,
головки или воловьих ног……. 28
мозги телячьи жареные……. 331

ножки телячьи отварные
под белым соусом…… 337
окорок телятины жареный…….317
отбивные телячьи, бараньи
или свиные котлеты……350
печенка телячья соте……..354
рагу из телячьей грудинки…… 291
форшмак из говядины
или телятины……605
эскалопы из телятины……648
Тембаль
дюшесс гляссе……400
из каштанов…… 452
из макарон…… 437
из макарон а-ля миланез другим
способом…… 623
Тесто
английское сдобное…… 121
для блинчиков…….. 118
заварное пат-ашу……128
итальянский кляр…….. 127
кислое русское…….. 113
кисло-слоеное…….. 126
крутое пресное…….. 119
панада…….. 129
паштетное…….. 121
полусдобное…….. 121
постное слоеное…….. 127
ржаное…….. 129
сдобное рассыпчатое…….. 119
слоеное…… 121
французское кислое (бриошное)… 116
Торт
дрезденский……..695
мокка…… 691
ореховый……694
песочный высокий……..698
песочный плоский в виде пирога…699
Трубочки
слоеные с кремом…….. 292
со взбитыми сливками……248
Утка
с глясированной репой……302
Фазан жареный……488

Фарш
годиво……..617
гратен……..586
Филе де беф……460
брезе а-ля годар…… 481
брезе андалузский……..645
Филе
жардиньер…….. 461
из гуся по-испански……656
миньон а-ля шассер…… 367
под соусом равигот…….. 572
серны или лося…… 662
турн-до соус беарнез…….. 507
Фляки польские……..666
Форшмак из говядины
или телятины……605
Фрикандо по-славянски…….. 652
Фюме……..32
Хворост……721
Хлодник польский……345
Цветная капуста огратен……490
Цукаты из дыни или арбуза…… 740
Цыплята
в кляре……654
в папильотах……656
в сметане с паприкой……359
вилеруа……655
духовые по-московски……280
маренго……403
по-польски…… 219
прентаньер по-английски…… 521
прентаньер по-французски…….. 522
пулярда фаршированная…….. 653
соте из цыплят или курицы……..660
фрикасе из цыплят…….. 451
Шанешки (Сибирские булочки)……717
Шарлот
гляссе…….. 437
из яблок……..240
Шашлык
по-грузински…….. 615
Шнельклопс…….. 275
Шницель по-венски……..500
Шоколад…….. 681

Шпинат или щавель с пашотами……..496
Щи
зеленые из молодой крапивы…….. 235
зеленые с пашотами…… 218
кислые…….. 191
кислые со снетками……. 532
ленивые…….. 154
ленивые грибные……..550
рахмановские……295
Щука
фаршированная (по-еврейски)……665
Эссенция
из разной зелени……95
трюфельная……..96
шампиньонная……96
шпинатная……95
Яблоки
бенье о помм (яблоки в кляре)…… 342
бонапарт……255
помм а-ля Конде (яблоки с рисом). 287
самбук из яблок…… 232
Яйца
крокеты из яиц……395
эф а ля паризьен…….. 629
эф бульи со спаржей…….. 627
яичница глазунья с ветчиной…….. 626
яйца фаршированные……628